

2017 Weißburgunder Kabinett trocken



veredelt

Frühling heißt bei uns im Weingut auf spannende Genusstour gehen, um die gerade frisch auf die Flasche gefüllten Weißweine mit viel Neugierde und etwas Vorfreude zu erschnüffeln, zu erschmatzen und zu erschmecken. Schließlich haben wir ein Jahr lang hierfür unser Bestes gegeben! Dann sprießt auch bald schon zartes Gemüse aus dem sich langsam erwärmenden Boden, das auf die vielfältigsten Arten kulinarisch zubereitet werden will und sich nach einer passenden Weinbegleitung sehnt. Hier kommt unser sympathischer Schöngeist - unser Weißburgunder - ins Spiel.

Schon das zarte Gelbgrün im Glas deutet sein filigranes Wesen an. Feingliedrig in der Struktur und intensiv im Duft dominieren gelbe Birnen und saftige Mirabellen den harmonisch weichen Körper. Seine Eleganz in Kombination mit fruchtigen Akzenten ist überwältigend. Seine feine Ausgewogenheit und Fülle - fast könnte man sagen, seine schönen Proportionen - lassen beinahe auf ein Regelwerk schließen. Im Abgang bleibt eine prickelnde Mineralik. Insgesamt ein außergewöhnlich ästhetischer Trinkgenuss, der durch eine jugendliche Frische betont wird und jedem genussverwöhnten Gaumen schmeichelt.

Unser Weißburgunder ist ein wunderschöner Begleiter zu zartem Frühlingsgemüse. Helles Hausgeflügel bringt er ganz vortrefflich zur Geltung und auch zu frischen Salaten und kleinen Snacks empfehlen wir ihn gerne.

Trinktemperatur	9 - 11 °C
Alkohol	13,0 %vol
Restsüße	6,4 g/l
Säure	6,5 g/l
Art.-Nr.	n° 13
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite
Auszeichnung:	GOLD