



Weissburgunder Reserve trocken

Weingut Heinrichshof

Wer großartige weiße Burgunder liebt – sollte hier unbedingt zugreifen

Beschreibung:

Die Brüder Peter und Ulrich Griebeler hatten während vieler Jahre Erfahrungen bei deutschen Topwinzern gesammelt, ehe sie zusammen ihr eigenes Weingut gründeten. Ihre Spezialität sind die 500-Liter- Tonneau- Fässer aus dem Burgund, in denen auch dieser hochwertige Weißburgunder ausgebaut wurde. Schmelz und Geschmeidigkeit sind garantiert!

Aromenprofil:

Mittleres, leuchtendes Gelb, feines Bouquet mit Ananas, Grapefruit, Zitrusfrucht, dazu frische Kräuter und zarte Röstaromen aus den französischen Tonneau-Fässern. Viel saftige Mundfülle, Komplexität und Dichte, zugleich immer spannend bleibend. Sehr gute Länge und Nachhaltigkeit bis uns lange Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1086020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder Reserve trocken

Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.