



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:

Leuchtendes Goldgelb, im Bouquet mit gelben Früchten, zart rauchigen Anklängen und feinnussigen Aromen. Im Glas dann schöne Frucht von Aprikose, Mandarine und Zitrusfrucht, schlanke, aber feste Struktur mit Dichte und Nachhall, angenehm trocken ausgebaut, jugendlich-präsenste und bestens integrierte Säure mit extrem gelungenem Holzeinsatz. Rundum überzeugend.

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 im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 1086022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder Reserve trocken

Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 91/100, Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.