



Gutedel trocken

Schlatter Maltesergarten, Weingut Martin Wassmer

Leicht und mild

Beschreibung:

Schon in der Gutsweinlinie arbeitet Waßmer ertragsreduziert. Frisch und doch mit dezenter Säure ist dieser Gutedel herrlich unkompliziert und passt als Begleiter ebenso gut zu Spargel und Risotto wie zu Krustentieren und Fischgerichten oder zu hellem Geflügel und Kalbfleisch.

Degustationsnotiz:

Dieser regionstypische und attraktive Gutedel zeugt sich im Glas mit hellem und lebendigem Gelb mit grünlichen Reflexen. Am Gaumen herrlich unkompliziert, mit feinen Apfel- und Zitrusnoten, Nüssen und Blütenaromen.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Martin Wassmer

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Gutedel

Artikelnummer: 1248523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gutedel trocken

Schlatter Maltesergarten
Weingut Martin Wassmer

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Gutedel
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren