



Grauer Burgunder GC trocken

Dottinger Castellberg, Weingut Martin Wassmer

Ein ganz besonderer Grauburgunder der Spitzenklasse

Beschreibung:

Diese Lage ist noch recht wenig bekannt, steht aber in einer Reihe mit Hubers Bienenberg oder Fürsts Schloßberg. Böden aus Kalkmergel, dichtbepflanzt, niedrige Erträge unter 25 HL/Hektar, spontan vergoren. Das Bouquet verführt sofort mit gelben Früchten und Brioche, am Gaumen soft, aber präsent, sehr reif, Säure ist da, aber geschmeidig eingebaut. GC steht bei Waßmer für Grand Cru – zurecht, der Castellberg ist ein Grauburgunder mit viel Potential für ein langes Leben.

Degustationsnotiz:

Bereits die satt goldgelbe Farbe deutet auf seine Klasse hin – zeigt feine Aromen von Williamsbirne, Bratapfel, dezenten Honignoten, Haselnuss und einem Hauch milder Gewürze, sowie feinen Noten von Vanille im Hintergrund. Saftige Fülle, feinste Röstaromen, subtile Säure und cremiger Schmelz bis in den langen Abgang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Martin Wassmer

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 1249622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder GC trocken

Dottinger Castellberg
Weingut Martin Wassmer

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren