

Weisser Burgunder Kabinett trocken

Endinger Engelsberg, Weingut Knab

Frischer und sehr trinkiger Charakter

Beschreibung:

Dieser Weißburgunder von Knab entstammt der Lage Engelsberg am Kaiserstuhl, deren vulkanische Böden dem Wein seine lebendige Struktur und markante Frische verleihen. Mit seinen zarten Aromen von Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und einer lebhaften Säure ist dieser trockenere Kabinett ein perfekter Begleiter für leichte Gerichte und sonnige Momente.

Degustationsnotiz:

Zitronengelb in der Farbe. Im Duft mit grüner Birne, reifem Pfirsich und Veilchen. Am Gaumen herrlich fruchtig, mit viel Saftigkeit und enormer Trinkfreude! Spannend seine leichte Phenolik bei guter Säure, was zum einem spannenden Zusammenspiel mit der attraktiven Frucht führt. Überzeugender Wein mit gutem Nachhall und Länge.

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:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Knab

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 0539124



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder Kabinett trocken

Endinger Engelsberg
Weingut Knab

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.