

Grauer Burgunder Kabinett trocken

Endinger Engelsberg, Weingut Knab

Burgunder vom Feinsten

Beschreibung:

Dieser trockene Kabinett stammt aus Weinbergen am badischen Kaiserstuhl, einer der bedeutendsten Weinbauregionen Deutschlands. Der Engelsberg ist eine steile, südexponierte Terrassenlage, in der die Reben maximale Sonneneinstrahlung geniessen. Die Böden bestehen überwiegend aus fruchtbarem Löss, der für eine hervorragende Wasserspeicherung sorgt und den Weinen eine angenehme Fülle und Rundheit verleiht. Die mineralische Grundstruktur bleibt dabei erhalten und sorgt als Gegengewicht für Frische und Lebendigkeit.

Aromenprofil:

Funkelndes Gelb, in der Nase schöne reife Gelbfrucht, Apfel, reife Birne und Aprikose – unterlegt mit dezent nussigen Aromen und frischen Kräutern. Am Gaumen herzhaft frisch mit guter Säurestruktur, Saftigkeit und Fülle, überzeugt durch seinen Mix aus Kraft, Schmelz und animierender Art bei fein ausbalancierter Säure, Trinkfreude pur!

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Knab

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 1377224



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder Kabinett trocken

Endinger Engelsberg
Weingut Knab

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.