



Weissburgunder trocken

Weingut Heinrichshof

Vom Geheimtipp zum Kundenliebling

Beschreibung:

Mit ruhiger Kraft und feiner Eleganz offenbart dieser Weißburgunder die ganze Klasse deutscher Weinkunst. An der Mosel gewachsen, begeistert er mit Tiefe und regionaltypischer Klarheit. Ein Drittel reift im 500-Liter-Holzfass, dem „Tonneau“, während die übrigen Teile im traditionellen Fuderfass und im Edelstahltank vergoren und ausgebaut werden. Vor der Abfüllung verschmelzen alle Komponenten in vollendeter Harmonie. Seine Balance und Ausdrucksstärke machen ihn zum Kundenliebling – ein charaktvoller Wein, der deutsche Qualität mit jedem Schluck eindrucksvoll erlebbar macht.

Aromenprofil:

Zartes Hellgelb, feiner Kernobstduft mit vegetabilen Noten und Gewürzen. Am Gaumen mit milder Säure, schöner Cremigkeit und Saft. Aromen von gelben Früchten, gerösteten Mandeln, Vanille und mineralisch-würzigen Noten. Recht langer Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, 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

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 1085925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder trocken

Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.