



Weissburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage, Herrenberg, Weingut Pfeffingen

Ein kleines Stück Burgund in der Mittelhaardt

Beschreibung:

Für Burgundersorten sieht Jan Eymael den „Vogelsang“ als die interessanteste Parzelle im Herrenberg. Eine ökologische Nische, die auch für das Vorkommen bedrohter Vogelarten wie dem Kuckuck und der Zaunammer bekannt ist. Am Gaumen und im Glas feine Aromen von Birne, Quitte und frischem Heu. Zeigt sich immer fruchtbetont, cremig, attraktiv und nachhaltig. Die große Vielschichtigkeit von Aromen sowie die unglaubliche Länge am Gaumen sind Zeichen eines wahrhaft großen Weines. Wurde schon als „Bester Weißburgunder Deutschlands“ vom Weinguide VINUM ausgezeichnet.

Aromenprofil:

Kraftvolles Gelb, herrlicher Duft nach reifer Birne, Brioche und Walnuss. Am Gaumen zeigt er sich fruchtbetont, cremig und nachhaltig – mit großartiger Vielschichtigkeit verschiedener Aromen und einer unglaublichen Länge und Nachhall. Allesamt Zeichen eines wahrhaft großen Weines.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Herrenberg
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1213525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage
Herrenberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.