



2019 Weissburgunder trocken

Fass #73, Weingut Heinrichshof

Zwei Brüder auf Erfolgskurs

Beschreibung:

Die Brüder Peter und Ulrich Griebeler hatten während vieler Jahre Erfahrungen bei deutschen Topwinzern gesammelt, ehe sie zusammen ihr eigenes Weingut gründeten. Ihre Spezialität sind die 500-Liter- Tonneau- Fässer aus dem Burgund, in denen auch dieser hochwertige Weißburgunder ausgebaut wurde. Schmelz und Geschmeidigkeit sind garantiert!

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, der Duft vom feinsten mit Grapefruit, Ananas, Kokos, frische Kräuter und Pfirsich – untermal von subtilen Aromen der französischen Tonneaux. Zeigt am Gaumen ungemein viel Dichte, Komplexität und Mundfülle, zugleich aber auch eine spannende Mineralität, Würze und reife Intensität. Extrem lang und nachhaltig am Gaumen, jeder, der weiße 1er Crus aus dem Burgund liebt – sollte hier unbedingt zugreifen. Superb.

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
Region:	Mosel
Produzent:	Weingut Heinrichshof
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1086019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder trocken

Fass #73

Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren