



2021 Weissburgunder

Pfalz, Markus Schneider

Voller mineralischer Frische und Eleganz

Beschreibung:

Stammt aus Lagen mit Böden, die Kiesauflagen, Schotter oder Sand rund um die Gemeinde Ellerstadt aufweisen. Diese Böden sind ein exzellenter Wärmespeicher, was für eine frühe Reife der Trauben und ein kräftiges, fruchtiges Aroma sorgt. Ein kleinerer Teil der Trauben kommt aus kühlen Berglagen mit Kalksteinboden.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes hellgelb, duftet nach Apfel und reifer Birne mit zarten Mandelanklängen. Im Mund fruchtfokussiert, frisch und dezent mineralisch-würzig. Reife Frucht von Litschi, Apfel in einer cremig-geschmeidigen Art. Im überzeugenden Abgang zeigen sich zart-nussige Noten, die lange anhalten.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Markus Schneider
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1186921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder

Pfalz
Markus Schneider

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren