



2021 Weissburgunder Reserve trocken

Weingut Heinrichshof, Mosel

Wer großartige weiße Burgunder liebt – sollte hier unbedingt zugreifen

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:

Leuchtendes Goldgelb, im Bouquet mit gelben Früchten, zart rauchigen Anklängen und fein nussigen Aromen. Im Glas dann schöne Frucht von Aprikose, Mandarine und Zitrusfrucht, schlanke, aber feste Struktur mit Dichte und Nachhall, angenehm trocken ausgebaut, jugendlich-präzise und bestens integrierte Säure mit extrem gelungenem Holzeinsatz. Rundum überzeugend.

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):	Falstaff 92/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1086021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder Reserve trocken

Weingut Heinrichshof
Mosel

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Falstaff 92/100
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