



2022 Weissburgunder trocken

Weingut Heinrichshof

Säurearm, schöner Schmelz und Aromen von Mandel und Birne

Beschreibung:

Weißburgunder ist eine klassische Premium-Rebsorte und mit Grau- und Spätburgunder verwandt. In den letzten Jahren hat sich Weißburgunder an der Mosel etabliert und Deutschland hat die größte Rebfläche weltweit. Ein Drittel dieses Weines wurde im 500-Liter-Holzfass, dem „Tonneau“ vergoren und ausgebaut. Die übrigen Teile werden im traditionellen Fuderfass und im Edelstahltank vergoren. Vor der Abfüllung werden die drei unterschiedlich ausgebauten Teile dann wieder vereint.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Weingut Heinrichshof
Bewertung(en):	
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1085922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder trocken

Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren