



EXPERTISE

WEITBLICK GRAUBURGUNDER

JAHRGANG:	2023
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	14,50 %vol.
RESTZUCKER:	1,60 g/L
SÄURE:	5,30 g/L
ARTIKELNUMMER:	2787
EAN:	4011993278716



BESCHREIBUNG

Aus Rebflächen älterer Weinbergslagen mit niedrigen Erträgen erhalten wir optimale Trauben für einen besonderen Wein. Diese Trauben nehmen mehr Mineralität und Aromen von den Böden auf durch die tiefere Verwurzelung der Rebstöcke und durch die Ertragsreduzierung. Unser Kellermeister Michael Huber und sein Team vinifizieren mit viel Leidenschaft Weine von höchstem Niveau.

CHARAKTERISTIK

Rauchige Aromen umströmen die Nase. Im Abgang eine sehr dichte Struktur. Dieser Grauburgunder zeigt im Duft spielerische Fruchtigkeit, im Gaumen leichte Nusstöne mit ideal eingebundenen Holznuancen durch den Ausbau im Barriquefass. Ein kraftvoller, körperreicher Weißwein.

PASST ZU

kräftige Fischgerichte, Bratengerichte, Lammrücken mit Kräuterkruste und zu Käsevariationen ebenso ideal.