

Spätburgunder Weißherbst

Jahrgang: 2023

Analysewerte:

Restsüße: 18,2 g/L **Säure:** 5,6 g/L **Alkohol:** 11,0 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2024 SILBER

Geschmack

Leichter, wunderbar jugendlicher Weißherbst mit schönen Fruchtnuancen von Erdbeere und Kirsche; spürbar süß mit prächtig harmonisierender, angenehm lebendiger Säure.

Rebsorte: Spätburgunder

Im französischen Burgund bringt der Blaue Spätburgunder - dort Pinot Noir genannt - mit die berühmtesten Weine der Welt hervor; bei uns ist er eine klassische Rotweinsorte, die im milden Klima Württembergs nicht zu schwere, aber dennoch gehaltvolle Weine ermöglicht. Charakteristisch sind das deutliche Mandel-Kirsch-Aroma, die spürbare, aber harmonisch wirkende Säure und das dezente Gerbstoffgerüst.

Essensempfehlung

Der Weißherbst passt gut zu Maultaschen und zum gemütlichen Vesper; im Sommer ist er - gut gekühlt - ein idealer Begleiter bei jeder Gartenparty.

