

2017 WEISSBURGUNDER trocken Q.b.A. Knöringer Hohenrain - Selection -



Um der Rebsorte Weissburgunder Intensität bei gleichzeitig geradliniger und saftig-klarer Struktur zu verleihen, ist eine Ertragsreduktion unerlässlich. Deshalb beschränken wir die Selections-Anlage in der optimalen, sonnenverwöhnten Einzellage „Knöringer Hohenrain“ mit ihren tiefgründigen Löß-Lehm-Böden von Hand durch die sogenannte Grünlese auf wenige, reifende Trauben. Als Resultat erhalten wir einen wunderbar frischen, zitrusklaren Weissburgunder mit einem Hauch jugendlicher Limette neben saftiger Birne und einem unverkennbar zarten Duft nach Holunderblüten.

Nach reichlichem Feinhefelager des Jungweines ist nun ein intensiver, cremiger und gleichzeitig spritziger Selections-Weissburgunder im Frühjahr auf die Flasche gekommen, der noch sehr lange mit seiner Eleganz die Weingäumen erfreuen wird.

Seine Flaschenfüllung erfolgte gerade noch rechtzeitig zur neuen Spargelsaison, so dass dieser hochgradigen Genuss-Paarung nichts mehr im Wege steht. Aber auch ganzjährig zum gedünsteten Fisch mit dezenten Saucen verleiht der Weissburgunder Selection den notwendigen Frischekick für eine optimale Entfaltung von Wein und Fisch.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: jetzt bis 2021

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 530

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite