

2018 WEISSBURGUNDER trocken Q.b.A. Knöringer Hohenrain - Selection -



Die dezente Eleganz eines Weißburgunders lässt sich kaum toppen. Denn diese Rebsorte überzeugt nicht mit den lauten sondern mit seinen leisen, harmonischen Tönen. Dazu gehört in erster Linie immer eine angenehme Zitrusnote, die gerade als Speisebegleitung beim weißen Spargel den notwendigen Frischekick mit sich bringt, damit das Gemüse nicht platt und langweilig wird. Aber zusätzlich verfügt Weißburgunder bei guter Reife über einen warmen Birnenton, den die Trauben in unseren sonnigen, warmen Weinbergen der Einzellage Knöringer Hohenrain ausbilden können. Und je mehr wir im Sommer rechtzeitig zu Reifebeginn den Ertrag der Reben reduzieren, umso mehr bilden die verbliebenen Trauben bis zur Lese im Herbst diese eleganten Aromen in ihren Zellen aus.

Klarer Genussfavorit bei allen gemüsigen Gerichten: Nicht nur Spargel, sondern auch Brokkoli, Blumenkohl oder Zucchini profitieren von der unterstreichenden, animierenden Art der Weißburgunder Selection ohne das Gemüse aromatisch zu übertrumpfen, was gleichermaßen für zarte Fischgerichte, gekochtes Huhn oder Kalb gilt.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: jetzt bis 2023

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 530

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite