

Weinexpertise

Bezeichnung:	famoos Gutswein Weißweincuvée trocken
Jahrgang:	2024
Bodenart	Gneisverwitterungsböden, Lehmlössböden
Rebsorten:	Müller-Thurgau, Cabernet Blanc, Scheurebe, Solaris
Analysewerte:	Alkohol: 11,5 vol% Säure: 6,2 g/l Restsüße: 6,3 g/l
Vinifizierung:	Separate alkoholische Gärung der verschiedenen Rebsorten und Ausbau imahltank. Im Anschluss wird die Cuvée kreiert.
Trinktemperatur:	6° - 8° Celsius

Verkostungsnotiz

<u>Aussehen:</u>	Strohgelb mit zarten, grünen, Glanzreflexen.
<u>Nase:</u>	Klar, mit Noten von grünen Äpfeln und Sternfrucht.
<u>Gaumen:</u>	Eine gut balancierte Säure sorgt für Frische. Die grünen Noten der Nase sind wieder zu erkennen. Der Wein wirkt frisch und angenehm leichtfüßig.
<u>Gesamteindruck:</u>	Eine ausgewogene Weißwein-Cuvée, die Frische, Frucht und Eleganz in einem leichten Sommerwein vereint. Ideal als Aperitif oder Begleiter zu leichten Gerichten.

