

Weinexpertise

Bezeichnung	Gutswein famoos Weißweincuvée trocken
Jahrgang	2023
Bodenart	Gneisverwitterungsböden, Lehmlössböden
Rebsorten	Müller-Thurgau, Scheurebe, Solaris, Cabernet Blanc
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 5,6 g/l Restsüße: 6,2 g/l
Vinifizierung	Separate alkoholische Gärung der verschiedenen Rebsorten und Ausbau im Stahltank, anschließende cuvétieren**
Trinktemperatur	6 ° – 8 ° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe blasses Gelb mit zart grünen Reflexen

Nase wunderbar duftig mit Aromen exotischer Früchte und einem zarten Rosenduft

Gaumen delikate Würze und eine animierende Frische, Noten von Zitrusfrüchten und eine traubenbeerige Saftigkeit prägen diesen verführerischen Sommerwein

Speise Empfehlung

Idealer Begleiter für leichte Frühlings- und Sommerspeisen, besonders Salate. Er kann aber ebenso die Würzigkeit asiatischer Gerichte hervorragend ausbalancieren. Als Solist überzeugt er durch unkompliziertem Trinkgenuss.

Besonderheiten

Jedes Jahr wird das „Rezept“ für diese Cuvée neu erarbeitet. Das bedeutet die Zusammenstellung der Rebsorten ist stets ein klein wenig anders, wobei die Basis immer Müller-Thurgau ist. Nur so garantieren wir stets dieselben verführerischen Aromen und Saftigkeit. Kurz: einfach richtig lecker!

** Die Kunst einer Cuvée/Verschnitt ist es, den so entstandene Wein besser schmecken zu lassen als jede Partie für sich allein.

