

Weinexpertise

Bezeichnung	Weißburgunder Kabinett trocken
Jahrgang	2022
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Weißburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13% vol Säure: 5,8 g/l Restsüße: 3,5 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	7° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe strahlendes Gelb mit leicht grünen Reflexen

Nase anfangs feine Apfelaromatik zu der sich ein Hauch Mirabelle gesellt gefolgt von der für Burgunder so charakteristischen Mandelnote.

Gaumen äußerst saftig mit eleganter Struktur, wie es sich für einen „Kabi“ gehört die leichte Mandelnote wiederholt sich am Gaumen der Nachhall ist ausgeprägt

Speise Empfehlung

Seine Eleganz passt zu leichten Speisen wie Gemüsegerichten, Salaten und natürlich bestens zu Fisch. Allein genossen überzeugt er durch seine saftige Frische

Besonderheiten

Der Weißburgunder ist der Geheimtipp des Breisgaus. Hier in der Vorbergzone des Schwarzwalds gewachsen überzeugt er durch besondere Eleganz und Finesse – genau das was man bei einem Kabinettwein erwartet.

