

Grauer- und Weißer Burgunder, Spätlese, trocken

Deutschland | Rheinhessen | 2025 | trocken

Beschreibung

In klarem Zitronengelb zeigt sich diese Cuvée aus Grauem und Weißem Burgunder wunderbar cremig, fruchtig und harmonisch. Saftiger Pfirsich und reife Birne prägen das Aromenspiel und verleihen dem Wein eine einladende, elegante Fruchtigkeit.

Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und geschmeidig, mit angenehmer Frische und feiner Balance. Exotische Nuancen von Ananas und Honigmelone ergänzen die saftige Frucht und sorgen für zusätzliche Fülle und einen charmanten, weichen Charakter.

Eine trockene Spätlese mit viel Schmelz, harmonischer Frucht und elegantem Körper – rund, zugänglich und mit herrlichem Trinkfluss.

Wussten Sie schon?

Was macht eine Cuvée so besonders? Eine Cuvée ist die kunstvolle Verbindung verschiedener Rebsorten, um die Stärken jeder einzelnen optimal zur Geltung zu bringen. Bei unserem Wein hier trifft die Struktur und Schmelzigkeit des Grauen Burgunders auf die Frische und feine Säure des Weißen Burgunders. Das Ergebnis ist ein ausgewogener, aromatisch vielschichtiger Wein mit Tiefe und Eleganz – ein Beispiel dafür, wie sorgfältige Komposition im Keller zu einem harmonischen Geschmackserlebnis im Glas führt.

Passt zu:

Ein harmonischer Begleiter zu gebratenem Geflügel, cremiger Pasta und mildem Käse. Auch zu feinem Fisch und leicht würzigen asiatischen Gerichten zeigt er sich wunderbar ausgewogen und vielseitig.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2025	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Grauer Burgunder, Weißer Burgunder	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Weißwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2031	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	6,4 g/l
SÄURE:	6,1 g/l	ALKOHOL:	12 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		

