

2016 WEISSBURGUNDER trocken Knöringer Hohenrain - Selection -



In der Einzellage Knöringer Hohenrain sind die Trauben der Sonne ein Stückchen näher. Denn in dem nach Süden ausgerichteten Weinberg in leichter Hanglage profitieren sie länger und intensiver von der Sonneneinstrahlung. Für diesen Selectionswein starteten bereits im Winter beim Rebschnitt die qualitätssteigernden Maßnahmen, gefolgt von Traubenhäufung und selektiver Vorlese im Sommer und Herbst. Weniger ist einfach mehr!

Wer seine elegante Art und seine finessenreiche Aromatik kennenlernt, wird uns zustimmen. Mit aristokratischer Zurückhaltung präsentiert er in der Nase Facetten von gelben Birnen, Mirabelle und Aprikose. Am Gaumen begeistert sein harmonisches Gleichgewicht zwischen Frische und Fülle. Das Geheimnis dahinter: Er ruhte mehrere Monate auf der Feinhefe und konnte dabei den gewünschten Burgunderschmelz entwickeln. Wichtig ist uns vor allem, dass er trotz Cremigkeit und Dichte seine Spannung und Lebendigkeit nicht verliert.

Unser Weißburgunder - Selection - versteht es, auf ganz vielfältige Art und Weise, die persönliche Note des Essens mit seiner eigenen zu vereinen.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: jetzt bis 2020

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 530

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite