

WEINEXPERTISE

| | |
|-----------------|--|
| Macher | Christian Hirsch |
| Anbaugebiet | Württemberg |
| Wein | WEISS UND WILD |
| Rebsorten | Hier haben sich vier Rebsorten ausgetobt. Es dominiert der Weißburgunder, flankiert von Riesling, im Team mit Rivaner und einem Touch Gewürztraminer. |
| Geschmack | Trocken |
| Kategorie | Gutswein |
| Inhalt | 0,75 L - auch in 0,375l und 1,5l |
| Art.-Nr. | 724 |
| EAN | 4036234001670 |
| Alk | 13,0% Vol |
| RZ | 7,7 g/L |
| GS | 6,2 g/L |
| Farbe | Helles goldgelb |
| Boden | Kalkhaltiger Keuper mit Kieseinschnürungen |
| Vinifikation | Kühle Gärung, langes Vollhefelager |
| Jahrgang? | Durch den hohen Anteil feinhefegelagerter Reserveweine ist der WEISS UND WILD & ROT UND WILD - wie auch die meisten Champagner - offiziell eine Jahrgangscuvée. |
| Charakter | Animierende Düfte von Mirabelle, einem Touch Quitte und Pfirsich. Die Schwester zum ROT UND WILD geht einfach immer. Vor allem zur beschwingten geselligen Runde bei leichter Küche. Ein Weißwein so fruchtig wie ausgewogen, von Frühlingsgefühlen bis Sommernachtsliebe, auf geht's... |
| Kulinarik | Perfekt zu Fischgerichten und knackigen Salaten. |
| Trinktemperatur | 10 - 12°C |
| Allergene | Enthält Sulfite |

