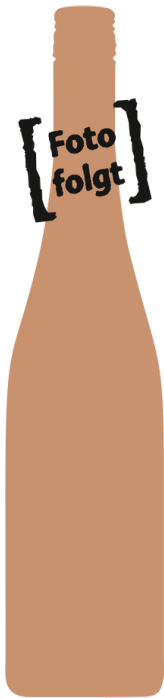




2022
CUVÉE
>ZWEI REBEN<
WEISSBUR / CHAR



VINIFIKATION

Beide Anteile werden zunächst sortenrein vergoren, wobei Anteile von beiden Weinen in Holzfässern unterschiedlicher Größen (von 225 bis 1.350 Litern) heranreifen. Erst kurz vor der Abfüllung werden nach ausführlichen Versuchs-Assemblagen die verschiedenen Partien zusammengebracht.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Feiner Duft nach Birnen, Aprikose, Quitte und Mango. Eine spritzige Art machen Lust auf mehr. Dennoch fehlt es ihm nicht an Tiefgang und Eleganz, eine feine und noble Frucht sowie Anklänge von Brioche und Pistazien verleihen dem Wein einen gepflegten Abgang. Gleichzeitig wirkt er äußerst frisch und lebendig.

TRINKEMPFEHLUNG

Ein Klassiker als Begleiter zum Sushi und den Leckereien der Modern Asian Kitschen. Aber auch zum Klassiker "geräucherten Forellenfilet" oder mediterranen Antipasti und frischen Salaten ein Genuss. Ein sehr geselliger Wein...

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Diese elegante Cuvée aus 70% Weisser Burgunder und 30% Chardonnay bringt zwei Rebsorten zusammen, die trotz enger Verwandtschaft ganz unterschiedliche Anmutung haben: Der Weisse Burgunder bringt meist lebendige Weine hervor, deren Aromen an heimische Früchte wie Birne und Aprikose erinnern. Der weltbekannte Chardonnay hingegen wirkt stets üppiger und mondäner und erinnert mit seiner Frucht an Maracuja und reife Melonen. In der Cuvée ergänzen sie sich wunderbar zu einem lebendigen und feinduftigen Wein mit frischem, aber durchaus anspruchsvollem Charakter.

PREISLISTEN-NR.
63

REBSORTE
Cuvée Weiß

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
5,8 g/l

RESTSÜSSE
3,2 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
19,1 g/l

ABFÜLLDATUM
18. April 2023

A.P.NR
516035902923

EAN
0705632774557

EAN-VERPACKUNG
0705632774564

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

