

## Facettenreich Cuvée

### Geschmack |

Das Glas begrüßt mit einem strahlenden Zitronengelb. In der Nase klassische Burgundernoten; Anklänge von weißen Blüten begleiten einen Korb voll Steinobst wie Mirabelle, Renekloden und weißem Pfirsich. Dezente grün-würzige Noten von Melisse mischen sich mit dem Duft von weißen Kieselsteinen in der Sonne. Am Gaumen facettenreich, aber mit mehr Volumen, ohne dabei zu opulent zu wirken. Frischer Rhabarber, gelbe reife Steinfrucht und Williamsbirne ergänzt von Kräuter-würzigen Waldmeisternoten, kontrastieren die angenehm feine Säure. Der teilweise Ausbau im Holz verleiht dem Wein Struktur, kühle Eleganz und ein rundes Finish. Ein Wein mit langem Nachhall, der unbegleitet pure Trinkfreude vermittelt, aber auch raffinierte Speisen mit Geflügel, leichten Soßen oder Gemüsegerichte perfekt ergänzt, wahrlich eine Luxuskarosse unter den Spargelweinen.

### Rebsorten |

Andere  
Weißburgunder

### Fassreife |

Teilweise (Chardonnay) Holzfass

### Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 5,70 g/l |  
Restzucker: 5,90 g/l

### Passt zu ... |

Geflügel: Hähnchen, Hell/Weiß  
Gemüse: Spargel

