



## 2022 Weißburgunder

### Farbe:

Helles Gelb mit grünen Reflexen

### Geruch:

Dem Glas entströmt augenblicklich eine enorme Breitbande an wohlduftenden angenehmen Aromen. Weiße und gelbe Fruchtaromen wie Birne und Mirabelle mischen da ebenso mit wie nussige oder würzig-kräutige Komponenten.

### Geschmack:

Birne, Litschi, Mirabelle, Pfirsich und Stachelbeere finden sich im Fruchtkorb dieses ehrlichen Weißburgunders. Interessant ist bei der überwiegend von weißen und gelben Früchten geprägten Sensorik der grüne Akzent der Stachelbeere. Herbe und balsamische Kräuter werden von Nussaromen aus Haselnuss und Walnuss ummantelt und erweitern den Geschmackseindruck enorm. Die dezente und dennoch anregende Säure wirkt mild und animierend zugleich, was auf die perfekte Süße-Säure-Balance zurück zu führen ist. Ein wirklich umwerfend leckeres Tröpfchen, von dem man gerne ein Glas mehr trinken möchte! Der moderate Alkoholgehalt spricht nichts dagegen.

### Speisenempfehlung:

Hähnchen in Kurkuma-Risotto mit angebratenem Wirsing und Pilzen mit gedünstetem Hokkaidokürbis, Frühlingskräutern und Frühlingszwiebeln oder Pasta mit Kräuter-Pilz-Gemüse im Kürbis-Ingwer-Püree

### Analysewerte:

Restzucker 6,0 g/l

Säure 6,1 g/l

Alkohol 11,5 %vol.