Weingut Freiherr von Gleichenstein

Deutscher Perlwein Phi & Lou

Artikelnummer: 107025

Charakteristik

Der Geruch:
Der Phi & Lou präsentiert sich mit einer hellgelben Farbe und einer leichten Perlage. Im Bukett besitzt er einen fein süßlichen Duft nach Holunder- und Honigblüten. Ergänzt wird dies im Geschmack durch aromatische Früchte, wie bspw. Maracuja und Pfirsich. Durch seinen exotischen Charakter nennt man ihn auch „Südsee-Perle“.

Am Gaumen:
Am Gaumen zeigen sich die exotischen Früchte, Leicht und spritzig mit einer gewissen Eleganz und Exklusivität.

Lagen, Bodenart und Exposition
Das Weingut mit fast 400-jähriger Geschichte liegt im Kaiserstuhl, der wärmsten Region Deutschlands. Die Liebe zum Wein und die Verbundenheit zur Region gab man von Generation zu Generation weiter. Erstklassige Weine haben dieses Weingut weit über die Region hinaus bekannt gemacht.

Geschmacksrichtung
Extra Trocken

Rebsorten und Klone
Cuvée aus weißen Trauben

Die Trauben werden ohne Abbeeren und Quetschen über 6 – 8 Stunden gepresst. So werden wichtige Inhaltsstoffe in den Saft gelöst. Die Gärung wird bei erreichen der gewünschten Restsüße durch Einsatz von Kälte und Abziehen der Hefe unterbrochen.

Analytische Werte
Restzucker 14,00 g/l / Gesamtsäure 5,90 g/l / Alkoholgehalt 10,50 Vol. %

Speisenempfehlung
Empfohlen als Aperitif oder als leichter und jugendlicher Gesprächsbegleiter.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad