Weingut Salwey



**2018 Weißburgunder Gutswein**

**Artikelnummer: 102042**

**Charakteristik**

Der Geruch:

Klare Fruchtaromen, mittleres Volumen und angenehme Säure kennzeichnen den Weißburgunder. Damit ist er absolut sortentypisch, nicht parfümiert und so etwas wie Everybody’s Darling dieser Weinkollektion. Hellgelb mit Zitrus, Birnen und Apfelaromen. Cremig und rassig – nicht zu süß und nicht zu sauer, einfach ein erfrischender Weißburgunder, wie er sein soll.

Am Gaumen:

Am Gaumen geradlinig und saftig , frische Säure , mineralischen Noten und harmonischem Abgang.

**Lagen, Bodenart und Exposition**

Salwey Gutsweine sind sortentypische und ausdrucksstarke Weine vom Kaiserstuhl (Lößlagen) . Immer trocken und immer in Kabinett-Qualität. Auf dem Etikett dekoriert mit einem Falken, dem typischen Bewohner im Naturschutzgebiet, das Teil des Gutsgeländes ist.  
Salweys Gutsweine sind Klassiker der Region, sie eignen sich für viele Anlässe und täglichen Genuss.

**Geschmacksrichtung**

Trocken

**Rebsorten und Klone**

Weißburgunder

Schonende Pressung. Vergärung und Ausbau im Stahltank mit Lagerung auf der Hefe und biologischem Säureabbau.

**Analytische Werte**

Restzucker 1,6 g/l Gesamtsäure 6,4 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

**Speisenempfehlung**

Passt zu Geflügelsalat, gebratener Scholle

**Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 10 Grad