WG Bischoffingen – Endingen am Kaiserstuhl

BISCHOFFINGER
ENDINGER

2019 Pinot Magma

Artikelnummer : 113049

Charakteristik

Der Geruch:
Strukturreich, elegant, mit erkennbar eigenständigem Charakter – so präsentiert sich Pino Magma. Aromen von gelben Früchten kommen zum Vorschein.

Am Gaumen:
Mineralisch, frisch mit knackiger Säure. Sanfter Schmelz.

Lagen, Bodenart und Exposition

Die Weinbautradition in den Dörfern am sonnigen Kaiserstuhl besteht seit Jahrhunderten. Das einzigartige Klima und die unterschiedlichen Bodenstrukturen (Enselberg, Rosenkranz, Steinbuck, Engelsberg) sind ein wahrer Schatz für den Anbau von herausragenden Weinen. Hier Lößlehm/Vulkan Verwitterungsgestein .

Geschmacksrichtung
Trocken

Rebsorten und Klone
Weißburgunder 40%, Grauburgunder 60%

Strukturreich, elegant, mit erkennbar eigenständigem Charakter – so präsentiert sich Pino Magma. Dieser lizenzierte trockene Weißwein aus Grau- und Weißburgundertrauben verbindet traditionsreiches Winzerhandwerk, Heimatliebe und Feingefühl auf vollendete Weise.

Analytische Werte
Restzucker 4,0 g/l Gesamtsäure 6,3 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung
Passend zu Wildgeflügel, Seefisch, Pasta & Pilzen. Hervorragend zu Spargel.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 8- 10 Grad