WG Bischoffingen – Endingen am Kaiserstuhl

BISCHOFFINGER
ENDINGER

2021 Weißburgunder Enselberg Kabinett Trocken

Artikelnummer : 113025

Charakteristik

Der Geruch:
Der Bischoffinger Weißburgunder Enselberg präsentiert sich mit einem frischen und facettenreichen Duft nach hellen gelben Früchten. Das Herzstück der Genossenschaft.

Am Gaumen:
Kühl und mineralisch mit einer knackigen Säure am Gaumen.

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.

Geschmacksrichtung
Trocken

Rebsorten und Klone
Weißburgunder

Gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 18° bis 20° C.

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

Speisenempfehlung
Passt zu hellem Fleisch, Seefisch, Muscheln Pasta und Pilzen. Hervorragend zu Spargelgerichten.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 10- 12 Grad