

## WG Bischoffingen – Endingen am Kaiserstuhl



BISCHOFFINGER  
ENDINGER

### Weißburgunder & Chardonnay Enselberg QbA Trocken

Artikelnummer : 113005

#### Charakteristik

##### Der Geruch:

Ein weißes Burgundercuvée mit den leichten Noten des Weissburgunder und den leicht kräftigen Chardonnay Aromen an frische Bananen, Quitte und Mango erinnernd.

##### Am Gaumen:

Mit seiner Struktur und Frische steht die Cuvée für eine saftige Frucht mit einer ausgewogenen Süß-Säure Balance.

#### 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 & Chardonnay

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

#### **Analytische Werte**

Restzucker 5,5 g/l    Gesamtsäure 6,4 g/l    Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Passt ideal zu Spargel, leichten Gerichten und zu Meeresfrüchten.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 10- 12 Grad