

## Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



### 2021 Heimat Cuvée Trocken

Artikelnummer: 118004

#### Charakteristik

##### Der Geruch:

Duft von grünlichen Aromen (durch Sauvignon Blanc), üppiges Fruchtbukett

##### Am Gaumen:

Schön buttrig und cremig durch Chardonnay, fruchtintensiv, wunderbarer Sommerwein. Lang nachhallender Abgang

#### Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

#### **Geschmacksrichtung**

Trocken

#### **Rebsorten und Klone**

Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Rivaner

Es handelt sich hierbei um ein Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Rivaner. Der Weißburgunder bringt viel Körper und Schmelz, der Chardonnay verleiht dem Cuvée Buttrigkeit und Eleganz während sich der Sauvignon mit schöner Frucht, seinen typischen grünen Aromen und viel Frische einbringt und das unbeschwerte Cuvée abrundet.

#### **Analytische Werte**

Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

#### **Speisempfehlung**

Er eignet sich ideal als Terrassenwein und ist ein klassischer Essenbegleiter.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 8 - 10 Grad