

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



2022 Heimat Cuvée Trocken

Artikelnummer: 118026

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 12,5 Vol. %

Speisempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 10 Grad