

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



2022 Weißburgunder Trocken

Artikelnummer: 118031

Charakteristik

Der Geruch:

Duft von Pfirsichen, Maracuja, Zitrus, intensive Fruchtaromen

Am Gaumen:

Das füllige Aroma wird von Zitrusfrüchten und Maracuja umgarnt und zeigt sich am Gaumen mineralisch mit viel Schmelz. Langer 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

Um dem Weißburgunder mehr Körper und Aromatik zu geben, wird eine Maischestandzeit von 6-8 Stunden durchgeführt. Durch diese lange Kontaktzeit zwischen Saft und den festen Traubenbestandteilen wird der Weißburgunder sehr dicht und konzentriert.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu fast jedem Essen und eignet sich ideal als Terrassenwein. Er ist auch ein guter Begleiter zu Meeresfrüchten und Geflügel.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 12 Grad