

WG Bischoffingen – Endingen am Kaiserstuhl



BISCHOFFINGER
ENDINGER

2022 Sommer Cuvée QBA Trocken

Artikelnummer : 113052

Charakteristik

Der Geruch:

Diesen sehr beliebten Weißwein vom Kaiserstuhl genießt man am besten Im Freien an der Sonne. Bischoffinger Sommer Cuvee QbA ist ein trocken und fruchtig ausgebauter Qualitätsweißwein aus Rivaner, Muscaris und Sauvignon Blanc Trauben. Die Rivaner & Muscaris Trauben geben dem Sommer Weißwein die feinen Aromen und der Sauvignon Blanc die schöne Struktur. Dieser Wein präsentiert sich mit einer gelbgrünen Farbe im Glas und in der Nase der Duft von frischen exotischen Früchten und etwas Muskat.

Am Gaumen:

Im Geschmack spritzig, erfrischend und sehr fruchtig.

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

Weißwein Cuvée

Analytische Werte

Restzucker 6,8 g/l Gesamtsäure 5,2 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad