

WG Bischoffingen – Endingen am Kaiserstuhl



BISCHOFFINGER
ENDINGER

2022 Endinger DTZK Weißburgunder QBA Trocken

Artikelnummer : 113071

Charakteristik

Der Geruch:

Er präsentiert sich in strahlendem Gelb, frisch in der Säure und mit dem Duft von frischen Äpfeln

Am Gaumen:

Fruchtig bis intensiv, leicht blumig im Geschmack.

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

Analytische Werte

Restzucker 6,3 g/l Gesamtsäure 6,2 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 12 Grad