WG Bischoffingen – Endingen am Kaiserstuhl

BISCHOFFINGER
ENDINGER

2022 Pinot Magma QbA Trocken

Artikelnummer : 113049

Charakteristik

Der Geruch:
Vollendete Weißwein-Eleganz vom Kaiserstuhl 100% Kaiserstuhl - 100% Weiß- und Grauburgunder - 100% Erzeuger-Abfüllung Strukturreich, elegant, mit erkennbar eigenständigem Charakter – so präsentiert sich Pino Magma. Dieser lizenzierte trockene Weißwein aus Grau- und Weißburgundertrauben verbindet traditionsreiches Winzerhandwerk, Heimatliebe und Feingefühl auf vollendete Weise.

Am Gaumen:
Mineralisch, frisch mit knackiger Säure. Sanfter Schmelz.

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. Hier Lößlehm/Vulkan Verwitterungsgestein .

Geschmacksrichtung
Trocken

Rebsorten und Klone
Weißwein Cuvée

Strukturreich, elegant, mit erkennbar eigenständigem Charakter – so präsentiert sich Pino Magma. Dieser lizenzierte trockene Weißwein aus Grau- und Weißburgundertrauben verbindet traditionsreiches Winzerhandwerk, Heimatliebe und Feingefühl auf vollendete Weise.

Analytische Werte
Restzucker 4,6 g/l Gesamtsäure 5,8 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung
Passend zu Wildgeflügel, Seefisch, Pasta & Pilzen. Hervorragend zu Spargel.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 8- 10 Grad