

Weingut Abril
ABRIL



2023 Mattheias Ginter Stiftungscuvée

Artikelnummer: 101052

Charakteristik

Der Geruch:

Die Stiftungscuvée ist eine Symbiose aus den Rebsorten Chardonnay und Auxerrois. Der Auxerrois, gewachsen auf Lössterrassen, kreiert einen typisch fruchtig-frischen Geschmack.

Am Gaumen:

Ergänzt wird dieser frische Geschmack von der Tiefe und Mineralität des auf Vulkanverwitterungsboden gewachsenen Chardonnays.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Abril im Herzen des Kaiserstuhls (Baden) zählt zu den Vorreitern im biologischen und biodynamischen Anbau. Gerade bei den Burgunder Sorten kann man besonders punkten. Der „Naturgarten“ Kaiserstuhl – eine fruchtbare, geologische Formation, die von der Sonne verwöhnt wird.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Cuvée aus Chardonnay und Auxerrois

Analytische Werte

Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Welche Projekte werden unterstützt?

Die Matthias Ginter Stiftung hat es sich zur Aufgabe gemacht, geistig, körperlich und sozial benachteiligte Kinder und Jugendliche im Raum Freiburg zu unterstützen. Unabhängig von ihrer Herkunft oder ihres Glaubens soll diesen die Möglichkeit gegeben werden, ihr Leben erfolgreich zu meistern. Sport, Bildung und Erziehung stehen hierbei im Mittelpunkt.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 10 Grad

