

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(1,0 L)

2023 Männle Spätburgunder Weißherbst QbA Halbtrocken

Artikelnummer : 120022

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Weißherbst der Basislinie präsentiert sich mit einer zarten Lachsfarbe im Glas. Im Geruch erinnert er an rote Früchte wie Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Er passt hervorragend zur leichten Sommerküche und darf bei einem Grillabend nicht fehlen.

Am Gaumen:

Mit seinem saftigen Körper und seinem feinen Schmelz ist er ein Garant für einfachen und unkomplizierten Trinkgenuss! Fruchtig Mild Frisch

Lagen, Bodenart und Exposition

Im Schwarzwaldweingut Andreas Männle entstehen sortentypische Weine mit ausgeprägtem Charakter. Die natürlichen Voraussetzungen dafür sind exzellent, denn hier treffen die besten Klimabedingungen Deutschlands auf besondere Sonnen-Steillagen und einzigartige Terroirs und auf Winzer mit einer unbändigen Leidenschaft für Genussvolles. Das Weingut liegt direkt an der badischen Weinstraße und zählt zu den höchst prämierten Weingütern der Region. Der steinig-felsige Granitboden speichert die Wärme der badischen Sonne und ist das Fundament eines intakten Lebensraums vieler Pflanzen und Tiere.

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Geschmack

Trocken

Analytische Werte

Restzucker 14,7 g/l Gesamtsäure 6,2 g/l Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Vielseitiger Essensbegleiter. Sollte bei keinem Grillabend fehlen.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 – 8 Grad

