

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(1,0 L)

2023 Männle Weißburgunder Qualitätswein Trocken

Artikelnummer : 120015

Charakteristik

Der Geruch:

Der Weißburgunder der Basislinie: Er zählt zu den filigransten Weinen der Burgunder-Familie. Am Gaumen präsentiert sich der Weißburgunder herrlich frisch mit Aromen von Birne, Apfel, Ananas und Zitrusfrüchten. Durch seine filigrane Art und milde Säure ist dieser Weißburgunder ein idealer Menü Wein. Er passt sowohl zu Fisch und Meeresfrüchten, Kalb- oder Schweinefleisch als auch zu Spargel oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein.

Am Gaumen:

Am Gaumen herrlich frisch mit milder Säure. Säurearm Filigran 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

Weißburgunder

Geschmack

Trocken

Analytische Werte

Restzucker 4,5 g/l Gesamtsäure 5,7 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Er passt sowohl zu Fisch und Meeresfrüchten, Kalb- oder Schweinefleisch als auch zu Spargel oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 – 12 Grad

