

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(0,75L)

2022 Männle Gewürztraminer Lagenwein Trocken

Artikelnummer: 120020

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Gewürztraminer zeigt sich im Duft floral mit Noten von Maiglöckchen, Rose, Flieder und Litschi.

Am Gaumen:

Im Geschmack ist dieser trockene Gewürztraminer sehr kraftvoll und vielschichtig.
Exotisch Opulent Floral

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

Gewürztraminer

Geschmack

Trocken

Analytische Werte

Restzucker 5,9 g/l Gesamtsäure 4,7 g/l Alkoholgehalt 14,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Ein perfekter Solokünstler, aber auch als Essensbegleiter zu Speisen mit exotischen Gewürzen (z. B. aus der indischen Küche) zeigt er seine Reize.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 11 – 13 Grad

