

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



2024 Heimat Cuvée Trocken

Artikelnummer: 118035

Charakteristik

Der Geruch:

Mit dem Begriff Heimat verbindet jeder Mensch eine andere Emotion, ein anderes Gefühl. Für viele jedoch ist es Leichtigkeit, Unbeschwertheit und Geborgenheit und genau das wollen wir mit unserem Heimat-Cuvée auch erzeugen. Es handelt sich hierbei um eine Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Rivaner. Der Weißburgunder bringt viel Körper und Schmelz, der Chardonnay verleiht dem Cuvée Buttrigkeit und Eleganz während sich der Sauvignon mit schöner Frucht, seinen typischen grünen Aromen und viel Frische einbringt und das unbeschwerlte Cuvée abrundet. Duft von grünlichen Aromen (durch Sauvignon Blanc), üppiges Fruchtbukett

Am Gaumen:

Schön buttrig und cremig durch Chardonnay, fruchtintensiv, wunderbarer Sommerwein. Lang nachhallender Abgang

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Rivaner

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Er eignet sich ideal als Terrassenwein und ist ein klassischer Essenbegleiter.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 10 Grad

