

Weingut Peter Briem



(0,75 L)

2024 Gewürztraminer Spätlese Feinherb

Artikelnummer: 121026

Charakteristik

Der Geruch

Der Gewürztraminer ist ein Denkmal deutscher Weinkultur, das die Jahrhunderte überdauert hat und gleichzeitig eine der ältesten Rebsorten. Er ist ein Verführer mit Rosenduft.

Helles Strohgelb, vielschichtiger Duft nach ausgereiften, gelben Früchten, von Rosenparfüm, klar und anregend. Frisch gepflückte Blumen, jung und aromenreich. Nektarinen, rote Rosen, frische Kiwi. Feingliedrig mit nicht zu unterschätzendem Genussfaktor.

Am Gaumen

Angenehme, fruchtgetragene Süße im oberen Spätlesebereich. Aroma-Tusch am Gaumen.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Feinherb

Rebsorten und Klone

Gewürztraminer

Analytische Werte

Restzucker 36,6 g/l / Säuregehalt 6,3 g/l / Alkoholgehalt 12,91 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu Wildpasteten, Geflügel mit aromatischen Saucen, Schnecken und würzig-aromatischen Ragouts. Gut gereift und edelsüß wird er als Aperitif geschätzt. Besonders auch in Verbindung mit Munsterkäse oder Blauschimmelkäse und auch zu Gänselebergerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° Grad

