

Weingut Andreas Hiss



(0,75 L)

2019 Pino Magma Reserve Cuvée Trocken "Bodentändig"

Artikelnummer: 130031

Charakteristik

Der Geruch

Nirgendwo sonst entfaltet sich die feine Eleganz der Burgundertrauben so hervorragend wie am Kaiserstuhl. Pino Magma vereint all dies zu einem einzigartigen Weinerlebnis, dem sich ausgesuchte Winzer der Region verpflichtet fühlen. Cuvée aus Weißburgunder & Grauburgunder.

In der Nase strahlt eine Saftigkeit von reifen Äpfel, Grapefruit und Stachelbeere umschmeichelt von einer leichten Süße aus Honig – und Quittengelee.

Am Gaumen

Im Gaumen ein kräftiger Auftakt mit einem angenehmen Schmelz und einer leicht herben Note, ein komplexer Weißwein der besonderen Art.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Andreas Hiss liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Man betreibt naturnahen Weinbau und verzichtet auf Mineral- und Kunstdünger. Eigener Kompost, in Kombination mit der nährstoffreichen Vulkanerde und eigens eingesäeter Gräser- und Kräutermischung, sorgt für eine natürlich Bodenstruktur. Die Form des integrierten Weinbaus sorgt für ein optimales Ökosystem der Reben. Alle Weine sind vollkommen vegan hergestellt.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Weisswein Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder

Analytische Werte

Restzucker 3,9 g/l Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu kräftigen Speisen wie Rinderbraten, heimische Wildgerichte, Klassische Rinderroulade

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10° - 12° Grad

