

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(0,75 L)

2024 Männle Grauburgunder Lagenwein Trocken

Artikelnummer : 120014

Charakteristik

Der Geruch:

Der Grauburgunder Lagenwein präsentiert sich als charaktvoller Weißwein mit kraftvoller Struktur und eleganter Balance. Durch die Vergärung im großen Holzfass erhält der Wein eine dezente Holznote, die ihm zusätzlich Tiefe und Komplexität verleiht.. Aromen von reifen Birnen, gelbem Apfel und feinen Nüssen verbinden sich mit subtilen Röstnoten zu einem vielschichtigen Geschmackserlebnis.

Am Gaumen:

Der biologische Säureabbau sorgt für eine weiche, harmonische Säure, die den Wein besonders cremig und rund erscheinen lässt

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

Grauburgunder

Geschmack

Trocken

Analytische Werte

Restzucker 4,9 g/l Gesamtsäure 5,2 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Er ist ein universeller Essensbegleiter, der zu sehr vielen Speisen, egal ob warm oder kalt, bestens passt.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 – 10 Grad

