

Weingut Abril

ABRIL



(0,75 L)



2024 Abril Magmatit Weißer Burgunder & Chardonnay

Stein BIO

Artikelnummer: 101093

Charakteristik

Der Geruch:

Diese erfrischende Cuvée vereint die feine Mineralik des Chardonnays mit den Aromen von gelben Früchten des Weißen Burgunders. Sie präsentiert sich herrlich knackig, mit einer subtilen Reduktion und filigran eingebundenem Holz. Ein eleganter und ausdrucksstarker Wein.

Am Gaumen:

Trinkfreudiger Wein mit einer angenehmen Säure. Ein eleganter und ausdrucksstarker Wein, der durch seine ausgewogene Komplexität und harmonische Struktur besticht.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Abril im Herzen des Kaiserstuhls (Baden) zählt zu den Vorreitern im biologischen und biodynamischen Anbau. Gerade bei den Burgunder Sorten kann man besonders punkten. Der „Naturgarten“ Kaiserstuhl – eine fruchtbare, geologische Formation, die von der Sonne verwöhnt wird.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Weißer Burgunder & Chardonnay

Ausbau im großen Holzfass.

Analytische Werte

Restzucker 0,6 g/l Säuregehalt 7,9 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Diese Cuvée ist der perfekte Begleiter zu hellem Fleisch wie Geflügel und Kalb, gebratenem Fisch, cremigen Pasta- und Risotto Gerichten sowie zu Spargel oder mildem Käse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 11 Grad

