

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE

Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



2025 Männle Gewürztraminer Lagenwein Trocken

Artikelnummer: 120020

Charakteristik

Der Geruch:

Der Gewürztraminer Lagenwein trocken überzeugt mit einer ausdrucksstarken, würzigen Aromatik und klarer Struktur. In der Nase entfalten sich typische Noten von Rosenblüten und feinen Gewürzen, die seine Herkunft und Rebsorte prägen. Das lange, komplexe Finale unterstreicht seine Tiefe und macht ihn zu einem charaktvollen Wein für anspruchsvolle Genießer.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich trocken, kraftvoll und zugleich harmonisch, getragen von einer eleganten Fülle und feiner mineralischer Frische.

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

Gewürztraminer

Geschmack

Trocken

Analytische Werte

Restzucker 5,1 g/l Gesamtsäure 6,0 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Ein perfekter Solokünstler, aber auch als Essensbegleiter zu Speisen mit exotischen Gewürzen (z. B. aus der indischen Küche) zeigt er seine Reize.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 11 – 13 Grad

