

Weingut Andreas Hiss



DAS WEINGUT
AM KAISERSTUHL



(0,75 L)

2025 Grauburgunder Trocken "Bodenständig"

Artikelnummer: 130074

Charakteristik

Der Geruch

Der **Grauburgunder trocken 2025** vom **Weingut Hiss** aus dem **Kaiserstuhl** begeistert mit seiner fruchtigen Frische und der typisch harmonischen Burgunder-Stilistik. In der Nase entfalten sich saftige Aromen von Birne, reifer Aprikose und exotischer Ananas, die von einem feinen Hauch Honig elegant abgerundet werden.

Am Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, saftig und ausgewogen mit einer angenehm eingebundenen Säure, die für Lebendigkeit und einen animierenden Trinkfluss sorgt. Ein vielseitiger Grauburgunder mit feinem Schmelz, eleganter Frucht und dem charakteristischen Ausdruck des Kaiserstühler Terroirs.

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 eingesäter 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

Grauburgunder

Analytische Werte

Restzucker 2,0 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Dieser Grauburgunder harmoniert hervorragend mit Meeresfrüchten, hellem Fleisch und zartem Kalbsbraten. Auch zu asiatischen Gerichten, insbesondere der chinesischen Küche, ist er ein ausgezeichneter Begleiter und unterstreicht deren vielfältige Aromen auf elegante Weise.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10° - 12° Grad



4 260145 430513