

Weingut Andreas Hiss



DAS WEINGUT
AM KAISERSTUHL



(0,75 L)

2025 Weissburgunder "Bodenständig" Trocken

Artikelnummer: 130076

Charakteristik

Der Geruch

Die Weine der Linie Bodenständig sind wie gute Freunde. Man kann sich auf sie verlassen, sieht sie gerne und sie sind immer da wenn man sie braucht. Hier treffen klassische Noten auf gewohnte Qualität und kreieren einen Wein, der mit beiden Beinen am Boden steht.

Der Weißburgunder trocken 2025 vom Weingut Hiss am Kaiserstuhl verbindet die typischen Eigenschaften der sonnenverwöhnten Löss-Lehm-Böden mit einer harmonischen und eleganten Stilistik. In der Nase entfaltet er feine Aromen von Aprikose, Quitte und Apfel, die mit zunehmender Reife durch einen runden Mandelton und eine dezente Würze ergänzt werden.

Am Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Weißburgunder angenehm voll und ausgewogen, mit feinem Charakter und einem eleganten, nachhaltig wirkenden Geschmack. Ein vielseitiger Weißwein, der Frucht, Harmonie und Finesse auf schöne Weise verbindet.

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

Weissburgunder

Analytische Werte

Restzucker 4,8 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu hellem Fleisch, Fisch in Sahnesauce, gegrilltem Gemüse.

#Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10° - 12° Grad



4 260145 430339