

Weingut Andreas Hiss



DAS WEINGUT
AM KAISERSTUHL



(0,75 L)

2025 Weissburgunder Feinherb "Bodenständig"

Artikelnummer: 130077

Charakteristik

Der Geruch

Lassen Sie sich von diesem eleganten Weißburgunder aus dem Hause Hiss verführen, der schon beim ersten Ansetzen mit verlockenden Aromen von saftiger Aprikose, Quitte und frischem Apfel begeistert. Mit etwas Luft im Glas entfaltet der feinherbe Tropfen feine Nuancen von warmer Mandel und einer feinen, würzigen Johannisbeernote. Ob zu einem feinen Essen oder einfach zum entspannten Ausklang des Tages – dieser Wein aus der Linie Bodenständig ist Ihr perfekter Begleiter für echte Genussmomente.

Am Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich herrlich voll im Geschmack, wo die dezent ausbalancierte Restsüße den fruchtigen Charakter perfekt abrundet.

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

Feinherb

Rebsorten und Klone

Weissburgunder

Analytische Werte

Restzucker 13,8 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

