



2014 Weissburgunder Pur! Trocken

Nahe, Gut Hermannsberg

Top-Selektion, exklusiv bei uns

Descrizione del vino:

Mövenpick Exklusiv-Selektion der besten Weissburgunder von Kellermeister Karsten Peter.

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, feinwürziges Nasenbild mit gelben Früchten, Terroirwürze und mineralischer Auslegung. Im Mund mit frisch-würzig-mineralischem Auftakt, Fleur de Sel, gelbe Früchte sowie animierende Fruchtsäure. Ein Weißburgunder der Top-Klasse, glockenklar, straight, fordernd und reintonig, dabei auch mit Saftigkeit und kompakter Länge ausgestattet. Der Name ist hier Programm. Zählt sicher zu den Besten seiner Klasse und bietet pure Animation und Eleganz. Unbedingt probieren!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Germania
Produttore:	Gut Hermannsberg
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	100% Weissburgunder
Numero di articolo:	0827514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Weissburgunder Pur! Trocken

Nahe

Gut Hermannsberg

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Weissburgunder
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren