

Bemerkenswerte Reben

4-Schafe Grauer Burgunder & Gewürztraminer 2025

Qualitätswein feinherb

Art.-Nr. 20001526



CHARAKTERISTIK

Eine ausdrucksstarke Cuveé mit verführerischem Aromenspiel. In der Nase entfalten sich intensive Noten von Litschi, Rosenblüten und exotischen Früchten, unterlegt von reifer Birne und einem Hauch Honig. Am Gaumen zeigt sich der Wein harmonisch und weich, mit feiner Restsüße, die perfekt von einer milden Säure balanciert wird. Der Graue Burgunder bringt Struktur und Körper, während der Gewürztraminer für Duftigkeit und opulente Aromatik sorgt. Ein charmanter, zugänglicher Wein mit langem, aromatischem Nachhall.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Cuveé liebt würzige, aromatische, leicht süßliche oder cremige Gerichte. Orientalische Küche, Ente mit leichter Süße oder Gewürzen, Pilzrisotto, Pasta mit Sahnesauce, Trüffelgerichte, für intensive Käsevariationen ein perfekter Begleiter.

EIGENSCHAFTEN

Alkohol:	11,0 % vol
Jahrgang:	2025
Restzucker:	18,0 g/l
Säure:	5,0 g/l
Trinktemperatur:	6-8 °C
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre



Geschmack:	feinherb
Rebsorte:	Cuveé
Anbauregion:	Baden
Allergene:	Enthält Sulfite