

IDLER

WEINGUT



2023 „Vom Keupergrund“

WEISSWEINCUVÉE TROCKEN

CHARAKTER VIELSCHICHTIG GELBFRUCHTIG WÜRZIG

Eine Weißweincuvée für Entdecker/innen.

Eintauchend in einen Garten aus Bäumen, die mit gelben, saftigen Äpfeln die Nase umschmeicheln, während Mirabellen, Aprikosen und Mandarine sich im Duft vereinen. Nach etwas Luft zeigt sich neben dieser Fruchtkomposition eine nun steinig würzige Mineralität, gespickt von einem Zwischenspiel aus gelben Blüten und feinen Kräutern.

Bereits eingenommen vom facettenreichen Aromenspiel erhebt sich dieser Weißwein extraktreich und gelbfruchtig am Gaumen. Dahinter energiegeladen die erfrischend aufgeweckte Säure, die die Spannung zum Finale hin erhöht. Kräuternoten reiben sich auf der Zunge, gemeinsam mit haptisch, pulvriger Mineralität, ein langes Echo im Geschmack hinterlassend.

Ein wahrer Alleskönner, fühlt er sich wohl als Solist, sowie auch zu frischem Spargel, pochierem hellem Fisch und Fleisch sowie zu feinem Käse.

ENTSTEHUNG

Die Reben stehen auf unterschiedlichen Formationen des Keupers und sind im Schnitt über 30 Jahre alt.

WURZELN

Cuvée aus Rivaner, Riesling und Muskateller

Ein kleiner Teil der Cuvée wurde im Holzfass vergoren, was für eine tolle Struktur und Länge sorgt.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Wein

Kategorie: Gutswein

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 11,5 % vol.

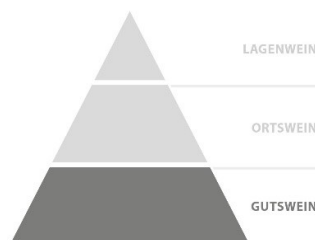
Restzucker: 4,9 g/l

Säure: 6,0 g/l

Trinktemperatur: 8-11°C

Optimale Trinkreife: 2024-2026

Abgefüllt: Frühjahr 2024



DE-ÖKO-006

