

Burgunder Cuvèe 2018

Sorten: Weißburgunder 50%,
Chardonnay 30%,
Grauburgunder 20%

Boden: tiefgründiger sandiger Lehm
Alc.: 13,0 vol.%
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 2,8 g/l

Diese Burgundercuvèe erinnert in der Nase an vollreife Birnen, am Gaumen spiegelt er die fruchtige Nase wider. Feingliedrig und mit einem gut strukturierten Körper ist diese Burgundercuvèe ein universeller Speisenbegleiter.

Lagerpotenzial: 3-5 Jahre
Trinktemperatur: 10-12 Grad Celsius



Muscaris 2018

Sorten: Muscaris 100%

Boden: tiefgründiger sandiger Lehm
Alc.: 13,5 vol.%
Säure: 6,6 g/l
Restzucker: 8,3 g/l

Intensiver Duft nach Wiesenkräutern unterlegt mit etwas Mandarine. Am Gaumen sehr saftig und mit einem fülligen Körper ausgestattet, verleiht diesem Muscaris die pikante Restsüße einen tollen Trinkfluss.

Lagerpotenzial: 3-5 Jahre
Trinktemperatur: 8-10 Grad Celsius
Speiseempfehlung: asiatische Küche, Schafkäse

