

Vinum Nobile

Weißer Burgunder

Qualitätswein trocken

Ein feinfruchtiger Wein mit zarten Düften nach frischen Äpfeln und Mirabellen.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| Rebsorte: | Weißer Burgunder |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Drehverschluss |
| Alkoholgehalt: | 13,0 % Vol. |
| Restzucker: | 5,7 g/l |
| Säure: | 4,9 g/l |
| Trinktemperatur: | 6 - 10 °C |
| Terroir: | Granitverwitterungsgestein |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Bei unserer Weinlinie Vinum Nobile ist der Name das Qualitätsversprechen. Vinum Nobile steht für vornehme und edle Weine, die sich als harmonische und hochwertige Speisebegleiter profilieren. Sie sind bei Feinschmeckern beliebt und in der Gastronomie zu Hause. Sie präsentieren sich stolz, charakternvoll und ausdrucksstark mit trockenem Geschmacksprofil.

Der Vinum Nobile Weißer Burgunder ist eine absolute „Wunderwaffe“. Er ist umgänglich und doch tiefgründig, präsentiert sich frisch und spritzig, zeigt sich trotzdem verblüffend feinfühlig mit viel Frucht und manchmal auch ein wenig nussig. Damit eignet er sich zu so gut wie jedem Gericht, ist jedoch auch „pur“ genossen ein Gedicht.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem strohgelb mit strahlenden Reflexen; filigraner Duft nach frischen Äpfeln, reife Birne, Stachelbeeren und gelben Früchten; im Geschmack cremig mit einer ausgewogenen Süße-Säure-Struktur; überzeugt mit einem filigranen und lebendigen Gesamteindruck.

Speiseempfehlung

Vorspeisen, Fisch, Geflügel, leichte Fleischgerichte, Spargel, nicht zu sehr gereifter Käse

Rebsorte



Der Weißburgunder ist der muntere Bruder des Grauburgunders. In der Regel reifen die Trauben etwas langsamer und haben eine vergleichsweise rassistere Säure. Die Weine sind meist harmonisch und lebendig, was zu leichten Speisen ausgezeichnet passt.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus älteren Rebanlagen, der Most wurde langsam und schonend im Edelstahltank vergoren bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

Gezielt trockener Ausbau, und durch Hervorhebung von Schmelz als Essensbegleiter konzipiert.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden



Goldener DLG-Preis
Bundesweinprämierung