

Der Weg zum guten Wein...vividus - natürlich®



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Art. Nr. 1.004

Deutschland / Baden/ Breisgau
„MUSCARIS“
Auslese - edelsüß



Dieser Wein stammt aus ökologischem Anbau und entspricht den ECO-VIN Richtlinien DE-ÖKO-039-Kontrollstellen.

100% Rebsorte „Muscaris“, edelsüß – Auslese - 0,50l

Weingut: In Südbaden wurde aufgrund seiner optimalen klimatischen Bedingungen seit jeher Weinbau betrieben. Das Weingut liegt in der Vorbergzone des Schwarzwaldes auf dem Kirchberg. In dem geschützten und sehr natürlichen Tal mit kleinen Terrassen liegen die Weinberge. Die Rebparzellen werden von Böschungen mit Buschbewuchs unterbrochen und ergeben so die natürliche Auflockerung der Landschaft die für ökologischen Weinbau erforderlich ist. Unsere Qualitätsphilosophie leitet sich aus dem in Frankreich geborenen und weltweit populär gewordenen Begriff „Terroir“ ab. Unsere Interpretation von Terroir ist das optimale Zusammenwirken von Bodenstruktur, Bodenbearbeitung und der Qualitätsphilosophie im Rebberg und im Keller.

Weinbeschreibung: Muscaris ist die moderne Variante (Resistenz gegen Pilzkrankheiten) des Muskatellers. Nur die sehr reifen Trauben wurden für diese Muscaris Auslese geerntet, um die gewünschten "Öchsle" zu erzielen. Die Trauben waren kerngesund und der Wein ist zum süßen Traum geworden. Der Wein ist mit natürlichen Hefen aus dem Rebberg vergoren und zum Erhalt der natürlichen Süße wurde durch Filtration die Gärung unterbrochen. Dieser Muscaris besticht durch seine glänzend, gelbliche Farbe. Das kräftige und aromatische Bukett erinnert an die Muskatnoten, die man sonst nur vom Muskateller kennt. Hinzu kommt ein feiner Duft nach Holunderblüten und feine Noten nach Zitrone. Im Geschmack überzeugt und verführt der Wein zugleich durch seine angenehme Kraft, seine fein eingebundene Säure und seine elegante Süße.



Das Bild entspricht nicht der original Flaschenausstattung

Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Rheingau
Geisenheim



Name:	Bombacher Sommerhalde
Rebsorte:	MUSCARIS
Geschmacksrichtung:	edelsüß
Name / Lage::	Bombacher Sommerhalde
Flascheninhalt:	0,50 Liter
Analysewerte:	Alkohol: 13,5%Vol. – Säure: 6,3 g/l – Restzucker: 48,2g/l
Serviertemperatur:	12°-14°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Speiseempfehlung: als Aperitif, Canapés, Blauschimmelkäse, Frucht-desserts, Asiatische Gericht
Rezeptempfehlung:	Bratwurst mit fruchtig scharfer Sauce
Bodenart:	Löss, Lehm und Muschelkalk – „Wein aus gutem Grund“
Reifepontential:	2030
Bewertungen:	5,8/6,0 Punkten
Hersteller/Inverkehrbringer:	Weingut Dr. Benz, D - 79341 Kenzingen – www.weingut-dr-benz.de

©11/16 Klaus Löbbe Wir übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.

„vividus-natürlich®“ - lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: kur.loebbe@t-online.de * www.vividus-natuerlich.de