



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



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Art. Nr. 1.256

Deutschland / Baden / Breisgau
Weissburgunder



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

Feinherb

Weissburgunder Sommerhalde 2015 feinherb

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. Die Qualitätsphilosophie leitet sich aus dem in Frankreich geborenen und weltweit populär gewordenen Begriff „Terrior“ ab. Die Interpretation von Terrior ist das optimale Zusammenwirken von Bodenstruktur, Bodenbearbeitung und der Qualitätsphilosophie im Rebberg und im Keller.

Weinbeschreibung: Der Wein ist ein eleganter und verspielter Weissburgunder, Er duftet nach reifem Apfel, dezenten Zitrusaromen, überlagert von feiner Mandarine und würzigen Aromen von Bergwiesenkräutern. Der Weißburgunder zeigt sich im Gaumen sehr intensive und dicht und schon in der Jugend erstaunlich komplex und ausgewogen. Die kräftige Art mit seiner Säure geben ihm sehr viel Länge und Körper. Die feinen mineralischen und sehr dichte Aromen, sind es die diesen Weißburgunder auszeichnen. Sehr ausgewogen, noch etwas jung und jetzt schon harmonisch - kann aber noch etwas reifen. Ein eleganter Weißburgunder mit viel Finesse!



Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
BADEN /
BREISGAU



Name / Lage::	Bombacher Sommerhalde
Rebsorte:	WEIßBURGUNDER
Geschmacksrichtung:	feinherb
Flascheninhalt:	0,75 Liter
Analysewerte:	Alkohol: 13,5%Vol. – Säure: 4,8 g/l – Restzucker: 8,2g/l
Serviertemperatur:	10°-12°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Speiseempfehlung: Frischer Sommersalat mit Putenstreifen, Fisch & Meeresfrüchte, Forelle Müllerin Art, Zander auf Linsengemüse, Dorade in Salzkruste.
Rezeptempfehlung:	Forelle Blau
Bodenart:	Löss, Lehm und Muschelkalk – „Wein aus gutem Grund“
Reifepotential:	2023
Bewertungen:	5,8/6,0 Punkten
Hersteller/Inverkehrbringer:	Weingut Dr. Benz, D - 79341 Kenzingen – http://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