

Herrenstück Grauburgunder Qualitätswein trocken



Artikel Nr.: 2472011
EAN: 4010370246218

29,70 €

Weinbeschreibung: Leckere Apfel-, Birne- und Honigaromen betören die Nase. Seine feine, erfrischende und doch kraftvolle Art erfreut den Gaumen.

Speiseempfehlung: Zu jeglichen Fleischgerichten, Pasta und Meeresfrüchten.

Herkunft: Baden

Bereich: Kaiserstuhl

Ort: Bickensohl - Südwestlich, im Herzen des Kaiserstuhls gelegen. Auf dem 48. Breitengrad zwischen Freiburg und Colmar.

Einzellage: Herrenstück

Bodenart: Vulkangestein mit Lössboden
- welcher ein guter Nährstoff- und Wasserspeicher ist.

Traubensorte: **Grauer Burgunder**

Geschmacksrichtung: **trocken**

Restsüße: 4,5g/l

Säure: 6,4 g/l

Alkohol: 12,5 vol. %

Trinktemperatur: 8 - 10° C

Haltbarkeit: ca. 3 Jahre

Inhalt: 0,75-l



Weinexpertise

Sorte:	Sauvignon Blanc		
Jahrgang:	2017		
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig“ Sauvignon Blanc Kabinett - feinfruchtig -		
Flascheninhalt:	0,75 l		
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus		
Anbaugebiet:	Baden/Markgräflerland		
Analysewerte:	Alkohol:	11,5 % vol	
	Säure:	5,7 g/l	
	Restsüße:	26,3 g/l	
Art.-Nr.:	9036		
EAN:	Fl:	4005336 903632	
	Ktn:	4005336 903694	

Wissenswertes

Sauvignon Blanc wurde in Pfaffenweiler bis zum 2. Weltkrieg unter dem Namen Muskat-Silvaner angebaut. Ihre französische Herkunft wurde dieser Rebsorte dann jedoch zum Verhängnis und alle Rebanlagen in Deutschland mussten zwangsgerodet werden. Die Begründung: Sauvignon Blanc sei „Feindeswein“. Erst in den 90er Jahren erlebte der Sauvignon Blanc seine Renaissance in Pfaffenweiler. Inzwischen ist diese Rebsorte das Aushängeschild unseres Hauses.

Beschreibung

Der Wein hat einen hellgrünen Glanz und eine typische Aromatik nach Stachelbeeren, Passionsfrüchten, gelben Pflaumen und einen Hauch von grünem Apfel, saftige Limette. Im Geschmack füllig mit klarer Frucht und einer perfekten Süße-Säure-Spiel. Ein erfrischender Wein für einen tollen Trinkgenuss.

Essensempfehlung

Ideal zu Fruchtsalat, asiatischen Gerichten oder einfach nur so auf Balkon und Terrasse.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

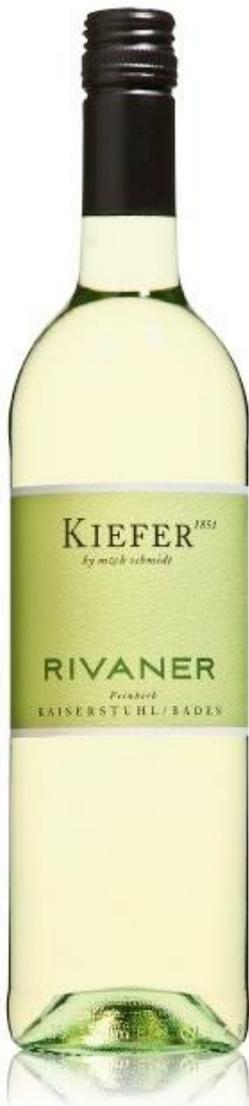


29,60 €



KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt



Rivaner / QbA Feinherb

*Kiefers Freche
Kaiserstühler*

Beschreibung *Frischer, heller Klarapfel mit feinem Fruchtschmelz. Wirkt schlank und elegant. Im Finale zeigt er eine feine Mineralität und hat eine gewisse Rasse.*

Analyse A 11,5 / Z 14,1 / S 6,1 / enthält Sulfite

Anbaugebiet Baden / Kaiserstuhl / Erzeugerabfüllung
Friedrich Kiefer

Auszeichnungen Seit 2004 schon 7 mal unter den besten 6 Weinen des internationalen Müller-Thurgau-Preis! Jahrgang 2012: Internationaler Müller-Thurgau-Preis 2013 / 1. Platz

Begleiter Ideal zu zarten Gerichten und Salaten.

Boden Tiefgründig verlehnte Schwemmlössböden, die bestens mit Wasser und Nährstoffe versorgt sind.

Füllgröße 0,75 l

Jahrgang 2017

Trinktemperatur 8° – 9° C

Artikelnummer 52031

Alkoholgehalt 11,6 % Zucker 14/1g/l Säure 6,1 g/l
Enthält Sulfite.

19,80 €



BISCHOFFINGER

Weine vom Kaiserstuhl



Terroir und Vinifizierung Anbaugebiet

	Baden Kaiserstuhl
Lage	Rosenkranz
Boden	Lößlehm auf Vulkanverwitterungsgestein, W-S-O
Ausbau	klassische Maischegärung,
Art.Nr.	592226
EAN-FI.	4005758 592223
EAN-KA	4005758 592261
Gebinde	0,75l

32,80 €

MERLOT 2016

Weinbeschreibung

Eine angenehm samtige wie auch fruchtbetonte Rotweinart, die sich am internationalen Standard orientiert. Dieser Merlot leuchtet in typischen dunklen Granattönen. Sein Bouquet ist sehr intensiv, fein würzig mit unkomplizierten fruchtigen Noten nach Pflaume, reifer Kirsche, Cassis. Ein kraftvoller Körper sowie merkbare Tannine hinterlassen Eindruck am Gaumen.

Zu Sorte und Herkunft des Weins

Merlot | weltweit verbreitete rote Rebsorte, welche aus Frankreich stammt. Erstmals urkundlich erwähnt 1784 im Bordeaux – Bereich. Der Name wurde vom französischen Wort für Amsel | merle | abgeleitet, weil diese Vögel die früh reifenden Beeren sehr gerne naschen. Die Weine zeugen von Tiefe, Kraft, Langlebigkeit und Klasse. Der Merlot ist weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen und Brombeeren. Seine Farbe ist tief dunkelrot.

Linie Internationale Rebsorten

Merlot und Cabernet Cuvée sind zwei eigenständige und terroirbezogene Weine mit ganz klarer internationaler Orientierung. Trocken und körperreich mit einer leichten Säure ausgebauten Rotweine, die hier am Kaiserstuhl ein ideales Klima vorfinden. Beides, international bekannte und geschätzte Weine

Speisenempfehlung

Man trinkt ihn am besten zu Braten von Jungwild, Wildgeflügel, Kalb und Rind. Aber auch zu kräftiger Pasta, Gratins und Ragouts und Käsespezialitäten. Als Favorit, auch in der kühleren Jahreszeit, ein Wein für den täglichen, moderaten Genuss.

Wein-Daten

Alkohol	13,5 %vol
Restsüße	3,0 g/l
Säure	4,9 g/l
Allergene Stoffe	enthält Sulfite
Qualitätsstufe Geschmack	Qualitätswein trocken
Serviertemperatur	16-18°C
Trinkreife Lagerpotenzial	jetzt und bis zu 4 Jahre



Serie:	Durbacher Klassik Edition
Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Qualitätsstufe:	Qualitätswein b.A.
Geschmacksrichtung:	Trocken
Flascheninhalt:	0,75 L
Anbaugebiet:	Baden - Ortenau
Farbe:	dunkles Rot mit schwarzen Reflexen
Geruch:	würziger Duft nach reifer Paprika und pfeffrigen Noten, gepaart mit roter Beerenfrucht und Bitterschokolade
Geschmack:	Am Gaumen entwickelt dieser kräftige Rotwein seine volle würzige Art, in feiner Kombination mit reifer Tanninstruktur und roter Beerenfrucht, sowie einer dezenten Lakritznote.
Trinktemperatur:	17 - 19° C
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Bodenart:	Granitverwitterung
Analyse:	Säure: 5,4 g/l Restzucker: 3,3 g/l Alkohol: 13,5 % vol.
Essensbegleiter:	Zu Lamm, Rind, Wildgerichten und mittelkräftigen Käse der richtige Begleiter.
Weinnummer:	870216
EAN Nummer:	Flasche: 4011441 579501 Karton: 4011441 579525

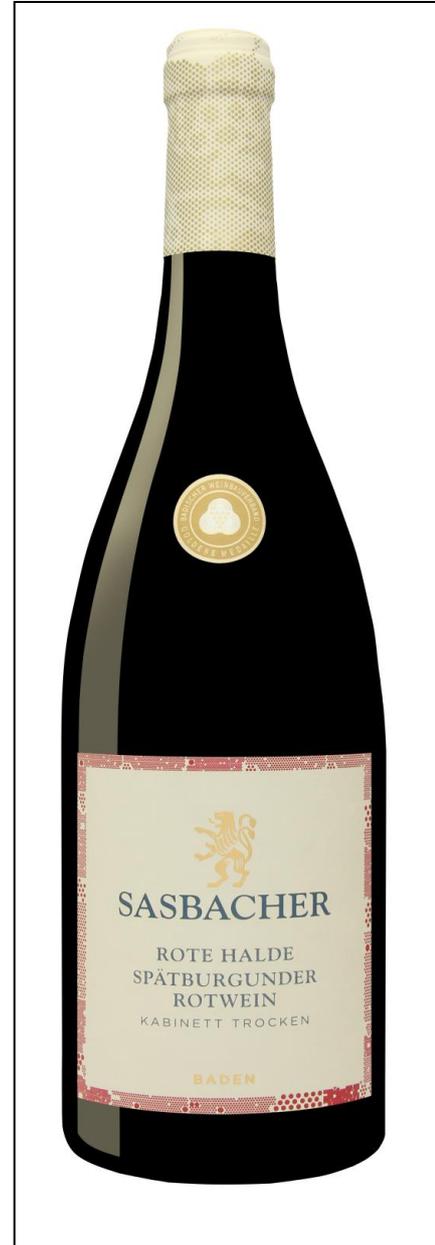


68,00 €



SASBACHER

Sorte	Spätburgunder Rotwein	
Jahrgang	2016	
Bezeichnung	Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken <i>Goldmedaille</i>	
Analyse	Alkohol	13,0 %vol.
	Restzucker	4,7 g/l
	Gesamtsäure	4,4 g/l
Charakteristik	Farbe: dunkles Rubinrot fruchtiges Burgunderaroma. Duft von Brombeeren; reichhaltiges Aroma nach dunklen Früchten: Kirschen, Schlehen; kräftiger kompakter Rotwein mit deutlich schmeckbarem Gerbstoffgehalt.	
Speisezuordnung	Wildgerichte, Sauerbraten (auch für die Beize), Lamm, Käse, Gerichte um die Tomate	



33,40 €



Burkheimer Winzer
KAISERSTUHL

WEINEXPERTISE

BURKHEIMER SCHLOSSGARTEN SPÄTBURGUNDER ROTWEIN KABINETT

Jahrgang: 2015er
Herkunftsland: Deutschland
Anbaugebiet/Bereich: Baden / Kaiserstuhl
Ort: Burkheim
Lage: Schlossgarten
Rebsorte: Spätburgunder
Weinart: Rotwein
Qualitätsstufe: Kabinett
Geschmacksrichtung: harmonisch
Flascheninhalt: 0,75 Liter
Bodenart: Lössboden

Auszeichnung: Goldmedaille des
Badischen Weinbauverbandes

Analysen: Alkohol: 12,0 Vol%
Restzucker: 15,8 g/l
Säure: 3,9 g/l



29,80 €

Trinktemperatur: 18 °C
Trinkempfehlung: Wild, Gams, Lamm, Rind- und Schweinebraten,
Edelpilzkäse und Trüffel.
Charakteristik: Rubinrote Farbe, mit einem ausdrucksvollen
Burgunderduft, reichhaltigen und fruchtigen
Aromen, samtiger, vollmundiger Geschmack und
milder Säure

071301

Burkheimer Winzer am Kaiserstuhl eG | Winzerstraße 8 | 79235 Vogtsburg-Burkheim
Tel. 0 76 62 / 93 93 - 0 | Fax 0 76 62 / 93 93 - 25
info@burkheimerwinzer.de | www.burkheimerwinzer.de



ZOTZ

WEINGUT

Sorte:	Spätburgunder Weissherbst
Herkunft:	Heitersheimer Maltesergarten Bereich Markgräflerland Baden
Jahrgang:	2017
Qualitätsstufe:	Kabinett – Prädikatswein Erzeugerabfüllung Julius Zotz
Geschmack:	Lieblich
Vinifikation:	Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung. Kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
Weinbeschreibung:	Im Duft fruchtig-frische Erdbeer-, Himbeer- und Vanillearomen, erfrischend und leicht im Geschmack mit feiner Fruchtsüße und fruchtigem Finale. Zu gebratenem Fisch und Fleisch, Terrinen, Pasteten, Pastagerichten, zur asiatischen Küche und kräftigem Käse.
Serviertemperatur:	10°C
Analysedaten:	12,0% vol. Alk. 23,0g/l Restzucker 6,6g/l Säure
Allergene:	Enthält Sulfite



31,50 €