

# Weinexpertise

## KEEP-SMILING Cuvée trocken



Jahrgang: 2023

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorten: Chardonnay und Weißburgunder

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 0,8 g/l - Säure: 4,3 g/l - Alkohol: 12,5 %

### Weinbeschreibung

In Kooperation mit dem gemeinnützigen Verein „KEEP-SMILING“ und unter Anleitung und Abstimmung mit dem bekannten Weinjournalisten Jürgen Mathäß haben wir ein hochwertiges, trockenes Weißwein-Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder komponiert. Eine Cuvée ist ein Verschnitt von Weinen die sich gegenseitig ergänzen. Hierbei hat der Winzer die Möglichkeit seine Weine mit einer ganz persönlichen Note zu versehen.

Jürgen Mathäß beschreibt seinen Wein so: „Die Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder ist zwar trocken ausgebaut besitzt aber schmelzige Burgunderfülle, weiche, birnige Frucht und verhaltene Säure. Das macht ihn zu einem runden, cremigen und anpassungsfähigen Begleiter von nahezu allen Gerichten (außer Desserts).“

Im Glas erscheint die Cuvée in einem blassen Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase kommt ein Bukett von reifem Apfel und fruchtiger Quitte zum Vorschein. Im Geschmack finden wir Aromen von getrockneter Banane und Birne so wie einen buttrigen Schmelz der auf einen Biologischen Säureabbau zurückzuführen ist.

### Speiseempfehlung

Vor allem leichte Vorspeisen mit Frischkäse und Baguette aber auch Lachs Canapés mit Meerrettich sind ideale Begleiter zu diesem Wein. Auch helles Fleisch oder Fisch lassen sich gut kombinieren. Probieren Sie doch mal ein Spinatgratin mit Mandeln oder ein mildes Curry zu diesem Wein.

