

Weinexpertise

SPÄTBURGUNDER Weißherbst mild

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Spätburgunder

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 23,8 g/l · Säure: 6,2 g/l · Alkohol: 11,5 %

Weinbeschreibung

Der Spätburgunder wird oft als König der Rotweine bezeichnet und ist ein eleganter Wein, der in den kühlen Weinbauregionen sein ganzes Potenzial entfaltet. Der Weißherbst gilt als traditioneller, deutscher Roséwein. Ein Weißherbst stammt immer aus einer einzigen Rebsorte und darf nicht mit anderen Sorten keltert oder vergärt werden. Die frischen Trauben lassen wir für eine kurze Zeit zusammen mit den Beerenhäuten auf Weinpresse ruhen. So werden die Farbstoffe aus den Beerenhäuten extrahiert und er erhält eine zarte Lachsfarbe.

Unser Spätburgunder Weißherbst zeigt in der Nase ein fruchtiges Bouquet von Erdbeere, Aprikose und Rhabarber. Auch am Gaumen begeistert er mit seinen fruchtigen Aromen welche sich hier mit einer erfrischenden Säure paaren. Im Abgang besitzt er eine elegante Erdbeerfrucht und eine charmante Süße.

Speiseempfehlung

Fisch- oder Hähnchengerichte an fruchtigen Saucen wie z.B. Hähnchenschenkel in Orangen-Senf-Sauce mit Rosmarin oder Zanderfilet an Pfirsich-Basilikum-Sauce. Ebenfalls in guter Begleitung ist ein Hähnchen- oder Linsencurry mit Joghurt-Minze-Sauce. Ein Feldsalat mit Orangendressing und Nüssen harmoniert auch gut mit unserem milden Weißherbst.

