

Weinexpertise

ASPARAGUS CUVÉE trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Weissburgunder, Sauvig. Blanc, Cabernet Blanc

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 7,5 g/l · Säure: 5,6 g/l · Alkohol: 12,0 %

Weinbeschreibung

Unsere Sonderfüllung „Asparagus“ füllen wir jährlich speziell für die Spargelsaison ab. In diesem Jahr haben wir eine fruchtbetonte Cuvée für Sie zusammengestellt.

Der Wein ist spritzig, frisch und eignet sich ideal für alle Spargel Gerichte, zu leichten Speisen oder auch solo, um die ersten Sonnenstrahlen zu genießen.

Im Glas präsentiert sich die trockene Weißwein Cuvée in einem hellen Gelb. In der Nase entfalten sich kräutrige Noten, Zitrusfrüchte und grüner Apfel. Die erfrischende Leichtigkeit des Weines erinnert an die süße Frische von Eisbonbons und verleiht ihm eine einladende und spritzige Note.

Die leichten floralen Anklänge in der Nase finden sich auch am Gaumen wieder und werden dort von fruchtiger Birne und Apfel begleitet. Insgesamt ist diese Cuvée ein frischer und lebendiger Wein mit einem angenehmen Verhältnis zwischen Süße und Säure.

Speiseempfehlung

Zu den Klassikern zählen natürlich Spargel mit Pfannkuchen, Schinken und Sauce Hollandaise oder wahlweise mit Butter und Kartoffeln. Auch eine Quiche mit Spargel harmoniert sehr gut. Für alle, die es etwas kräftiger mögen, eignen sich auch helle Fleischsorten wie zum Beispiel Geflügel sowie Pasta mit Fisch oder Meeresfrüchten.

