

Weinexpertise

CUVÉE BOUQUET feinherb

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Muskateller, Gewürztraminer

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 13,5 g/l · Säure: 6,0 g/l · Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

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. Mit unserer Kreation Cuvée-Bouquet feinherb hat unser Kellermeister Markus Schneider einen feinfruchtigen und duftigen Wein kreiert. Hierfür wurden 75 % Muskateller mit 25 % Gewürztraminer verschnitten.

Im Glas zeigt er sich blassgelb, in der Nase steht eine duftige und würzige Muskatnote im Vordergrund. Gibt man dem Wein etwas Luft kommt ein zarter und sogleich blumiger Duft von Rosenblüten zum Vorschein. Am Gaumen erinnert die feine Süße an Honigmelone. Die dezente Säure harmoniert perfekt mit der Fruchtsüße dieser Cuvée. Ein duftiger Wein mit fruchtigem Nachhall perfekt zum Genießen auf der Terrasse.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt hervorragend zu aromatischer Küche, fruchtigen Desserts, würzigem Käse und feinen Kräutern. Als Vorspeisenbegleiter zu Asiatische Sommerrollen mit Erdnuss-Dip, Ziegenfrischkäse mit Honig und Kräutern oder Couscous-Salat mit Minze und Granatapfel-kernen. Auch ein Indisches Butter Chicken harmoniert gut mit ihm.

