

Weinexpertise

ASPARAGUS Weißwein Cuvée

Jahrgang: 2023

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Silvaner, Sauvignon Blanc

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 6,8 g/l - Säure: 6,0 g/l - Alkohol: 12 %

Weinbeschreibung

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

Im Glas zeigt sich die trockene Weißwein-Cuvée in einem hellen Gelb. Neben dezenten grünen Noten wie Paprika kommt in der Nase ein fruchtiger Duft nach Apfel, grüner Banane und Eisbonbons zum Vorschein. Im Geschmack ist er frisch und geprägt von Stachelbeere und einem Hauch grünem Apfel. Das angenehme Verhältnis zwischen Süße und Säure macht diese Cuvée ebenso zu einem schönen Sommerwein.

Speiseempfehlung

Ideal im Frühling zu diversen Spargel-Gerichten!
Ob klassisch mit Sauce Hollandaise, Pfannkuchen und Schinken.
Mit Butter und Kartoffeln oder einer Spargel-Quiche.
Auch zu einem Zitronen-Hähnchen macht er eine gute Figur.

