

Wilhelmshof, Grauer Burgunder Kabinett trocken

Duitsland - Pfalz - Weingut Wilhelmshof

Fijne zuren en rijp fruit met abrikoos, perzik en tonen van honing

Inhoud: 0,75 Liter Verpakkingseenheid: 6 Flessen Besteleenheid: 1 Fles

Samenstelling Druiven

100% Grauer Burgunder (Pinot Gris)

Vinificatie

Sieboldinger im Sonneschein is de wijngaard waar het fruit staat aangeplant, de bodem is zeer rijk en bestaat voor een zeer groot deel uit kalk, het gebied ligt op een hoogte van 220 meter boven zeeniveau en is perfect gelegen ten opzichte van de zon. De opbrengst ligt gemiddeld op 65 hl/ha en de druiven worden ook hier in optimale rijpheid met de hand geplukt. De gehele druiven worden geperst in een pneumatische pers om zo het fruit zo min mogelijk te beschadigen en daarna wordt het in roestvrijstalen tanks vergist bij een temperatuur van 17/18 graden. Na de vergisting komt de wijn op zijn gistcelletjes tot rust en krijgt een mooi harmonieus aroma en wordt na een zeer lichte filtering afgebotteld.

Korte smaakomschrijving

Een helder gele kleur is wat we aantreffen als we de wijn beoordelen, in de neus ervaren we een fijne en frisse schat aan rijp fruit in de vorm van rijpe abrikozen perzik en gestoofde appel, stuivend met voldoende complexiteit en frisheid.

De aanzet van de wijn is zuiver en harmonieus met tonen van Muscat, perzik en abrikoos maar ook gestoofde appel en honing zijn terug te vinden, de frisheid en toets van mineralen is herkenbaar voor de stijl van het wijnhuis met een reputatie die staat als een huis!

Serveersuggestie

Deze wijn heeft voldoende frisheid om op zichzelf te genieten. De complexiteit en rijpe fruittonen maken de wijn breed inzetbaar. De balans is subliem tussen de rijpheid en frisheid waardoor hij zich aanpast bij een groot aantal smaaknuances. Zacht gegaarde kreeft met componenten van citrus en Champagneschuim, maar ook in de oven gegaarde scholfilet gevuld met eendenlever en lichte kalf jus. Voor de liefhebbers van terrine of gebakken ganzenlever is dit ook zeker de juiste huwelijkspartner gezien de wijn voldoende vulling heeft met zoetheid en fraîcheur. In tegenstelling tot de Spätlese heeft deze wijn meer frisheid en is dit voor veel mensen makkelijker door te drinken. De ideale serveertemperatuur ligt tussen de 8-10 graden.

