



W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



Weinexpertise



AM HEIDENGRABEN

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	486-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambacher Römerbrunnen
Boden:	AM HEIDENGRABEN
Rebsorte:	Grauburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	langes Feinhefelage, teils im Edelstahl, teils im Holzfass, bereits jetzt mit seiner Geschmacksfülle fantastisch, jedoch durch seine komplexe, aber trotzdem elegante Struktur auch gut noch einige Jahre vor dem Genuss reifefähig
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2021
Auslobung:	Ausgeprägte Fruchtnoten, erinnernd an frische, gelbe Früchte wie Birne, Mirabelle und etwas Quitte, sowie feine exotische Aromen Maracuja. Am Gaumen zeigt sich seine dezent-gehaltvolle Art mit einer mild-harmonisch eingebundenen Säurestruktur.
Speiseempfehlung:	zur Vorspeise mit Geflügelleberterrinen, zum kräftigen Hauptgang als `Rotwein-Alternative`
Trinktemperatur:	9-11
Alkohol:	12,99 %Vol.
Restzucker:	2,2 g/l
Säure:	6,7 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.