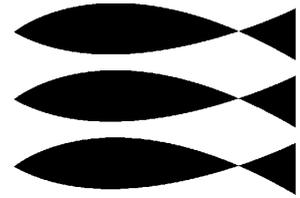


Weinpass

Weingut Fischer
BADEN / Kaiserstuhl



2017er
Nimburg-Bottinger Steingrube
FRÜHBURGUNDER - Pinot Madleine
QbA trocken „Holzfass“

Analyse Alkohol: 12,0 Vol%
 Säure: 5 g/l
 Restzucker: 1 g/l

Boden brauner Jura, Muschelkalk mit Lössauflage
Weinberg Terrassen mit Süd-Südost Ausrichtung
Reifung im großen Holzfass



Besonderheit

Frühburgunder ist eine Mutation des sehr veränderungsfreudigen Spätburgunders. Er unterscheidet sich im Wesentlichen durch die frühe Reife der Trauben, ein sehr fruchtbetontes Bukett und geschmackliche Samtigkeit. Die Rebsorte hat bisher in deutschen Anbaugebieten nur geringe Flächenanteile erreicht, eine Folge aus hohem Anspruch an den Standort, an die Verarbeitung sowie den oftmals geringen Erträgen.

Beschreibung

Ausdrucksvolles, präsenes Bukett nach Süßkirschen, Walderdbeer und feine Würze nach Muskatnuss und Piment. Wunderbare Fruchtpräsenz und animierende Pikanz auch am Gaumen. Der charmante, zugängliche Fruchtkörper zeigt Noten von getrockneten Heidelbeeren und wird von einer lebhaft-heiteren Struktur getragen. Ganz feine, angenehme Wärme im lange anhaltenden Finish.

Essen

Dieser Frühburgunder passt ideal zu Wild- und deftigen Fleischgerichten. Auch mediterrane Küche und milde Käsevariationen finden mit diesem Rotwein eine ausgezeichnete Begleitung.

Lager

Die Trinkreife beginnt 2021. Der Wein hat ein Potential für mindestens weitere fünf Jahre.

Tipp

Servieren Sie diesen Rotwein temperiert bei ca. 16 -18°C