

Weißburgunder QbA trocken

Juwel, Rheinhessen, Deutschland



| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Weißburgunder |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | weich, fruchtig, frisch |
| Alkohol: | 12,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 10 - 12 °C |
| Servierempfehlung: | zu Fleisch- und Fischgerichten, Salat und Spargel |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 12 60 31 |

Charakteristik

In der Nase feinste Aromen von Ananas und Pfirsichfrucht. Vielschichtig am Gaumen mit Anklängen von Kräutern. Im Abgang eine schöne Länge mit enormer Saftigkeit.

Klima/Terroir

In mittlerer Hanglage mit Südausrichtung gelegen stammen die Trauben von alten und jungen Weinbergen rund um und in Alsheim. Die Böden sind von tiefgründigen Löss und Kalkmergel geprägt.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert Edelstahltanks vergoren. Anschließend lagert er im Edelstahltank auf der Hefe.

Das Weingut

Mit gerade einmal 24 Jahren übernahm Juliane Eller das Weingut ihrer Eltern. Dabei verwandelte sie das Weingut von der reinen Fassweinherstellung, mit frischen Ideen und einer klaren Vision, zu einer neuen Weinmarke. Um geschliffen klare und sortentypische Weine der Spitzenklasse zu erzeugen, findet die Produktion unter ökologischen Gesichtspunkten statt. Dabei wird komplett auf Kunstdünger und Pestizide verzichtet. In Rheinhessen gelegen, rund um Alsheim, befinden sich die Reben in facettenreichen Lagen. Der perfekte Ort um puristische aber dennoch edle Weine herzustellen. Sinnbildlich stehen die Trauben für rohe Edelsteine. Diese werden durch ihren letzten Schliff erst zu einem wahren.



JUWEL[®]
JULIANE ELLER
WEINE

ALSHEIMER
RHEINBLICK