Viognier Nußdorf trocken, Ortswein

Weingut Emil Bauer

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Viognier
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	außergewöhnlich, überraschend
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	passt zu cremigen Curries, Pasta mit leichter Schärfe und Geflügel fruchtig mariniert
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 39

Charakteristika

Gewachsen in der Lage Nusdorfer Herrenberg, auf tiefgründigen und kalkigen Lehmböden. Sein Bouquet ist komplex und vielschichtig. Der erste Duft enthüllt Noten von Orangenzeste, Blüten und getrockneten Kräutern. Daneben aber auch Spuren von Gewürzen gemischt mit Püree aus reifer, gelber Frucht. Sein eigener Geschmack lässt sich hauptsächlich durch seine Cremigkeit, seine frische Säurestruktur und die mineralische Frucht charakterisieren. Der schonende und temperaturkontrollierte Ausbau im großen Holzfass sorgt für eine angenehme Länge.

Klima/Terroir

Löss-Lehm-Böden mit Buntsandstein.

Ausbau

Handlese und schonende Pressung. Gärung temperaturkontrolliert im Doppelstückfass aus deutscher Eiche.

Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

EMIL BAUER PFALZ

Die Brüder haben sich auch die Geschichte des Dorfes zu eigen gemacht. In dem beschaulichen Örtchen Nussdorf riefen die Bauern 1525 den Pfälzischen Bauernaufstand aus und forderten ihre Unabhängigkeit. Ein geschichtsträchtiger Ort mit Folgen: Mit ihren Weinen aus NUSSDORFER Parzellen bewiesen die Bauers, dass Mode und Moderne, dass Terroir und Tradition zusammengehen – weil sie es zusammen bringen.