



WILD Cuvée weiß

Art.-Nr.: 400924

Kategorie:	Gutswein
Rebsorten:	Chardonnay, Weißer Burgunder, Cabernet Blanc, Sauvignac
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restsüße:	1,9 g/l
Säuregehalt:	5,3 g/l
Trinktemperatur:	10 °C

Beschreibung:

Ein charakterstarkes Cuvée, das sich durch sein vielschichtiges Aromaprofil auszeichnet. Ein Geschmacksspiel aus exotischer Mango und der mediterranen Würze des Rosmarins bilden einen fruchtig wilden Weingenuss mit rauchigem Nachhall.

Er passt ausgezeichnet zur kalten Wildküche wie Pasteten, Wildschinken und noch vielem mehr.

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Wild, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Weißbrot, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Date, Sommerabend, Kaminabend, Besondere Anlässe

