



AMLINGER & SOHN

NR. 11.1 2022ER »BESTES FASS« PINOT BLANC TROCKEN

Französisch Pinot Blanc, italienisch Pinot Bianco.

Sehr weich und rund, wenig säure, reife Frucht, teils an der Klosterruine gewachsen auf Sand- und Kiesboden. Frucht nach sonnenreifer Birne, gelbem Apfel und Honigmelone. Zaubert südliches Flair in Ihr Glas.

(Weisser Burgunder)

So wundervoll sanft hinfließend, betörend reife gelbe Birne, reifster weisser Pfirsich, Quitte, ein Hauch Mango, und zarte Röstaromen. Ohne jede Spitze, keine Säure, wundervoll weich und stoffig. Viel Frucht, lange am Gaumen - Sie schmecken das überaus sonnige und heiße Jahr 2022. Und im dichten Abgang schmecken Sie zartes feines Holz bester Fässer Frankreichs. Diese sind nicht laut und ungestüm, sondern verleihen dem Wein Weichheit, Feinheit, Struktur und Komplexität - auch Aromen von Wallnuss, etwas dezent vanillige Röstaromen.

Ausbau 11 Monate in Eichenholzfässern und genauso lange Zeit auf der Hefe.

Wundervoll weich. Betörend reife Birne, gelber Apfel und tropische Früchte und die spürbare stoffige Struktur machen den Weißburgunder zu dem richtigen Wein an heißen Tagen und für Sie, wenn sie säurearme Weine suchen.

Alk. 12.5 % vol.

Geschmacksrichtung: trocken

Preis per: (13,20 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)

Rebsorte: Weißburgunder

Jahrgang: 2022er

Herkunft: Deutschland > Mosel > Amlinger&Sohn

Trinktemperatur: 10-12°C

Weinart: Deutscher Qualitätswein, Weisswein

Analyse: Alk. 12.3% vol. - Restsüße 6.4 g/l - Säure 4.8 g/l

Inhalt: 750ml

Verschlussart: Drehverschluss

Passende Gerichte: Spargel, helles Fleisch

Hersteller: Erzeugerabfüllung Weingut Amlinger&Sohn GbR, Neef/Mosel

Vertrieb: Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel.

Allergene: ENTHÄLT SULFITE

*#halbtrocken #feinberb #burgunder #kiesel #sommer #essen #weissburgunder #leicht #stuben
#saurearm #weissweinalbtrocken*