Weinexpertise

Nr. 24

2024 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST HALBTROCKEN · GUTSWEIN

Alkohol: 12,0 % vol. · Restsüße: 13,2 g/l · Säure: 6,3 g/l



AUSBAU

Die Trauben des Spätburgunders wurden nach der Ernte einer Maischestandzeit über mehrere Stunden unterzogen. Anschließend wurde der Wein schonend im Edelstahltank ausgebaut.

FARBE

Leuchtendes Lachsrosa.

BUKETT

Ein frisches und einladendes Bouquet mit Aromen dunkler Waldbeeren und roter Johannisbeeren. Die fruchtige Aromatik verleiht dem Weißherbst eine lebendige und zugleich elegante Ausstrahlung.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Spätburgunder Weißherbst elegant und fruchtbetont. Saftige Aromen von Himbeeren und dunklen Waldbeeren prägen das harmonische Geschmackserlebnis. Die angenehm eingebundene Restsüße und das lebendige Säurespiel sorgen für eine ausgewogene Balance und verleihen dem Wein einen erfrischenden Trinkfluss. Sein gehaltvoller Körper und das saftige Mundgefühl werden von einem fruchtigen Nachhall abgerundet.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein vielseitiger Begleiter zu leichten Sommergerichten, frischen Salaten und mediterranen Antipasti.
Auch zu asiatischen Wokgerichten mit süß-saurer Sauce oder zu gegrilltem Gemüse und mild gewürztem Grillgut harmoniert dieser Weißherbst hervorragend.

TRINKTEMPERATUR

8–10 °C

WEINGUT GAUER Plattenhohl 1 55294 Bodenheim Telefon 0 61 35 / 22 16 info@weingut-gauer.de www.weingut-gauer.de Weingut Gauer