



BISCHOFFINGER

Weine vom Kaiserstuhl



FEINE FRUCHT

Weißweine mit einer verspielten Fruchtsüße -
von feinfruchtig als halbtrocken bis lieblich.



WEISSER BURGUNDER et SAUVIGNON BLANC 2018

Weinbeschreibung

Ein leichtes weißes Cuvée mit den feinen und floralen Noten des Weissburgunders und den sehr leichten Sauvignon Blanc Aromen, das an frische Bananen und reife Birne erinnert. Mit seiner Struktur und Frische steht dieses Cuvée für eine saftige Frucht mit einer fein ausgewogenen Süß – Säure Balance.

Zu Sorte und Herkunft des Weins

Der **Weisse Burgunder** bevorzugt besonders fruchtbare und tiefgründige Böden. Präsentiert ein duftiges, weiniges Aroma, eleganter bis kräftiger Körper mit einer markanten Säure. Der **Sauvignon Blanc**, eine sehr alte, edle Rebsorte aus Frankreich stellt an seinen Standort ähnlich hohe Ansprüche wie ein Weißburgunder. Sortenrein ergibt sie einen frischen Wein mit pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen, häufig auch mit grünen Noten und einer tollen Säure.

Linie Feine Frucht

Das sind unsere Weißweine mit einer verspielten Fruchtsüße von feinfruchtig als halbtrocken bis lieblich. Wir möchten Ihnen hier drei Weißweine zartfruchtig und mit einem ausgeprägten Bukett vorstellen.

Genießen Sie diese feinfruchtigen bis lieblichen Weißweine als erfrischenden Aperitif oder aber zu leichten Speisen und leicht würzigen Gerichten.

Speisempfehlung

Als Aperitif kühl serviert äußerst anregend. Dieses Weißweincuvée harmoniert grundsätzlich auch zur leicht bis kräftig gewürzten asiatischen Küche. Oder zu leicht fruchtigen Desserts bzw. einfach nur zum Genießen. Als Favorit – ein Wein für den täglichen, moderaten Genuss.

Terroir und Vinifizierung

Anbaugebiet	Baden Kaiserstuhl
Lage	Vulkanfelsen
Boden	Lößlehm auf Vulkanverwitterungsgestein, W-S-O
Ausbau	gekühlte Vergärung 18-20°C im Edelstahltank
Art.Nr.	165236
EAN-FI.	4005758 165236
EAN-KA	4005758 165243
Gebinde	0,75l

Wein-Daten

Alkohol	11,5 %vol
Restsüße	26,2 g/l
Säure	6,3 g/l
Qualitätsstufe Geschmack	Qualitätswein lieblich
Allergene Stoffe	enthält Sulfite
Serviertemperatur	6-10°C
Trinkreife Lagerpotenzial	jung jetzt und bis zu 2 Jahre