

WEISSBURGUNDER 1G

trocken

Herzog



CHARAKTER

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Aromen von Steinobst, gelbe Birne und grüner Apfel. Beim Schwenken zeigen sich deutlich Kirchenfenster am Glasrand, was auf einen körper- und extraktreichen Wein schließen lässt. Der Wein läuft weich und ölig in den Mund. Die frische und saftige Säure paart sich mit Würz- und Kräuternoten. Diese vermischen sich mit Blutorange und Pampelmuse. Im Finale die abgeriebene Schale der Grapefrucht. Fürstlich wie ein Herzog! Trinken Sie diesen Wein aus einem großen bauchigen Glas, damit sich Ihnen die Vielfalt der Aromen bis zur Vollendung erschließen.

Wir haben dazu einen Geflügelsalat kreiert mit filitierten Apfelsinen, etwas Fenchel, roten Weintrauben und gehackten Walnüssen. Die Marinade aus Salatcreme, Joghurt, abgeriebene Zitronenschale, Orangen- und Zitronensaft, etwas Zucker und einer Prise Salz. Toll!

JAHRGANG

2025

ERNTE

Selektive Handlese

AUSBAU

Kühle Vergärung im Edelstahl

WEINBERG

Region: Pfalz

Lage: Haardter Herzog

Boden: Haardsandstein

Ertrag: 45 hl/ha

KLASSIFIKATION

VDP.Erste Lage

GÜTEKLASSE

Qualitätswein

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 13,0 % vol.

Säure: 6,9 g/l

Restsüße: 4,3 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

Jetzt bis 2036

Müller-Catoir
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,
67433 Neustadt an der Weinstraße

19  10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WEB www.mueller-catoir.de MAIL info@mueller-catoir.de

TELEFON +49 (0)6321 28 15