

2024 Besigheimer NIEDERNBERG



VDP.Erstes Gewächs

Wein-Nr: 760-24

Alkoholgehalt: 12,5%

Säure: 6,4 g/l

Zucker: 0,9 g/l

Passt zu: Poularde mit Bärlauchrisotto und gerösteten Haselnüssen, Linguine mit Garnelen Sugo

Trinktemp.: 10-12°C

Anbaugebiet: Württemberg

Sorte: Chardonnay

Boden: Muschelkalk

Ausbau: Spontangärung, Ausbau 12 Monate auf der vollen Hefe in gebrauchten und neuen 300 l Tonneaux, 6 Monate auf der vollen Hefe im Edelstahltank, unfiltriert abgefüllt

Etwas rauchiger, reduktiv, nussiger Duft mit Kräuternuancen, moderaten Fasstönen und faszinierender Mineralik. Kremige Butter, Honig, Hefe und Mandeln ergänzen perfekt das Bukett. Diese Aromen spiegeln sich ebenso im vollmundigen Geschmack wider. Extraktreich im sehr langen Nachhall bleiben die nussigen Holznoten, cremiger Schmelz und feiner Säure. Eine Spur Butterkaramell im Hintergrund, kreidig-salzige Töne, feines Zestenbitter, eine Spur Hefe, rauchige Noten, sehr guter, ganz leicht warm wirkender Abgang.



Webshop



Nährwertangaben



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG