



Weißburgunder 2018

„Bombacher Sommerhalde“ - trocken -

Nach dem frischen und mit viel Eleganz daherkommenden Weißburgunder 2017 ist der 2018 etwas voller kräftiger und mit dezenter Säure. Ein Wein mit viel Frische und kraftvoller Eleganz.

Duft: Er duftet nach reifem Apfel, dezente Zitrusaromen, überlagert von feiner reifer Birne und würzigen Aromen von Bergwiesenkräutern.

Geschmack: Der Weißburgunder zeigt sich im Gaumen sehr intensive und dicht und schon in der Jugend erstaunlich komplex und ausgewogen. Die kraftvolle, exotisch würzige Art mit frischer Säure geben ihm sehr viel Kraft und Körper. Die feinen mineralischen und sehr dichten Aromen, sind es die diesen Weißburgunder auszeichnen. Der 2018 ist noch etwas jung, jahrgangsbedingt ist er noch etwas wild und wird mit der Zeit seine ganze Harmonie finden. Ein kraftvoller Weißburgunder mit Rasse und Würze!

Analyse: Alk.: 13,0 %Vol. Säure: 6,1 g/l Rz.: 3,2 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 12°C

Trinkreife: 2019-2025

Speiseempfehlung: Frischer Sommersalat mit Putenstreifen, Fisch & Meeresfrüchte, Forelle Müllerin Art, Zander auf Linsengemüse, Dorade in Salzkruste....

Der kraftvoll, finessenreichere Weißburgunder – dicht und rassig.

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof • 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) • Pfadweg 5

Tel.: 07644/1261 • Fax: 07644/4054

www.weingut-dr-benz.de • e-mail: info@weingut-dr-benz.de

