

Weinexpertise



2020

Elias feinherb

Qualitätswein



<i>Alkohol:</i>	12,0 %Vol
<i>Restzucker:</i>	13,4 g/l
<i>Säure</i>	6,4 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	84 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024
<i>Histamingehalt:</i>	

Zum Wein

Ein Weißweincuvée auf der Basis unserer fruchtigsten Trauben die wir im Weingut anbauen. In der Nase ein Hauch von Honig, Honigmelone und reife Stachelbeeren. Der erste Schluck geht über die Zunge und hinterlässt eine Kombination zwischen süße, milde Säure und wiederum Fruchttönen. Im Abgang macht dieses Cuvée sehr viel Trinkspaß und Lust auf mehr.

Trinkempfehlung

Beim Essen passt er zu allem was eine leichte Küche hergibt. Ebenfalls zu etwas süßen Gerichten wie Chinesisch, oder Hünchen mit einer leicht süßen Soße eignet sich dieser halbtrockene Wein. Auch ohne Essen ist dieser Tropfen ein sehr schöner, leichter Begleiter für einen gemütlichen, halbtrockenen Abend.

Die Traube

Cuvée aus Riesling, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Riesling bringt die Zitrus, und die klareren Noten mit. Der Chardonnay sorgt für Exotik, Ananasgeschmack und Honigdüfte. Der Sauvignon Blanc ist der Fruchtigste von allen, mit kräftigen Stachelbeeraromen und Honigmelonentöne. Zusammen sind sie Stark.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.