

Gut Hermannsberg Weisser Burgunder QbA

Ein klar definierter Riesling für den Alltag mit Anspruch. Ohne Schnörkel, aber mit Herkunft und Präzision – ein echtes Statement für den trockenen Stil.

Vinifikation

Der Most wird ohne Zugabe von Reinzuchthefen vergoren. Stattdessen verlassen sich Winzer auf die natürlichen Hefen, die auf den Trauben und in der Kellerei vorhanden sind. Diese Methode kann zu komplexeren und einzigartigeren Aromen führen, da die Vielfalt der Hefen unterschiedliche Geschmacksprofile erzeugt. Der Prozess findet in Edelstahltanks statt, die eine präzise Kontrolle der Temperatur ermöglichen und somit eine gleichmäßige Gärung sicherstellen. Nach der Gärung bleibt der Wein auf der Vollhefe bis in den Frühling.

Verkostungsnotizen

Zitrusfrüchte, grüne Äpfel und Kräuter in der Nase. Am Gaumen saftig und fokussiert, mit angenehmer Würze und klarer Struktur.

Speisenbegleitung

Passt zu Sushi, sommerlichen Vorspeisen oder gegrilltem Gemüse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Verschlusstyp	Schraubverschluss
Passt zu	Meeresfrüchte, Vorspeisen, vegetarische Küche, Gemüse gegrillt, Sushi
Geschmack	trocken
Region	Nahe
Rebsorte	Weißburgunder
Alkoholgehalt	13.00% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Gut Hermannsberg GmbH & Co. KG
Ehemalige Weinbaudomaine 55585 Niederhausen Deutschland