

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Expertise



Kiefers *Grauburgunder Trocken / Tradition*

Anbaugebiet *Baden / Kaiserstuhl*

Stil *Das unvergleichliche Eichstetter Terroir des vulkanischen Untergrunds mit einer kalkreichen Lössauflage kombiniert mit dem milden Klima des Kaiserstuhls bringt besonders prägnante Grauburgunder hervor. Diese natürliche Gunst wird durch den schonenden Ausbau im großen Holzfass zur vollendeten Eleganz, Strahlkraft und Finesse.*

Beschreibung *Sattes Goldgelb, elegante Fruchtnoten nach Aprikosen und Mandeln lösen weiniges Wohlgefallen aus. Voll und kräftig, da ist was geboten bei unserem Grauburgunder! Der Holzfass-Ausbau schenkt dieser Spätlese große Tiefe und Mineralität, ohne auf den Holzweg zugeraten.*

Jahrgang *2022*

Boden *Dunkler Lösslehmboden, tonige Bestandteile*

Begleiter *Exzellenter Wein zu vielfältigen Menüvariationen, wenn es einen etwas kräftigeren Speisenbegleiter braucht!*

Trinktemperatur *9-10 °C*

Analyse *Alkohol 12,5 % Vol. / Zucker 3,2 g/l / Säure 4,8 g/l
- enthält Sulfite*

Füllgröße *0,750 Ltr.*

Artikelnummer *5347422*

EAN *4013584534744*

Performance *Jahrgang 2016: Internat. Grauburgunder-Preis 2018
Top 10*
