

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Expertise



Kiefers *Weißburgunder Trocken / Dreistern*

Anbaugebiet *Baden / Kaiserstuhl*

Stil *Alte Reben mit niedrigsten Erträgen unter 35 l/ar sind die Grundlage für diesen Premiumwein. Die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen oft über einen Zeitraum von über sechs Monaten in kleinen getoasteten Eichenfässern. Der Lohn ist ein sehr haltbarer Weißwein mit etwas natürlicher Restsüße, die das Terroir und den Jahrgang aufs äußerste widerspiegeln. Zwei Parzellen des Gewann Silbern und Eigenacker in reiner Südlage mit über 25 Jahr alten Reben sind die Grundlage für diesen Weißburgunder.*

Beschreibung *Nobel filigraner Duft nach Mango, Ananas und Williams Christ- Birne unterlegt mit einer rauchigen Note. Trotz der Aromendichte und der für einen Weißburgunder starken Präsenz bleibt dieser vielschichtige Premiumwein verspielt und tanzend auf der Zunge. So edel, stark und lecker!*

Jahrgang *2018*

Boden *Leichter urwüchsiger Lössboden, hoher Kalkanteil*

Begleiter *Ideal zu Fisch und hellem Fleisch und zu kräftigem Käse.*

Trinktemperatur *13,5-10 °C*

Analyse *Alkohol 13,5 % Vol. / Zucker 5,9 g/l / Säure 5,5 g/l
- enthält Sulfite*

Füllgröße *0,750 Ltr.*

Artikelnummer *5365218*

EAN *4013584536526*

Performance *Jahrgang 2018: awc vienna 2020 - GOLD
Jahrgang 2017: awc vienna 2018 - SILBER
Jahrgang 2017: Mundus Vini Sommerverkostung 2018 - SILBER
Jahrgang 2015: awc vienna 2017 - SILBER*
