

KIEFER¹⁸⁵¹

by m&h schmidt

Expertise



Kiefers *Grauburgunder Trocken / Dreistern*

Anbaugebiet *Baden / Kaiserstuhl*

Stil *Alte Reben mit niedrigsten Erträgen unter 35 l/ar sind die Grundlage für diesen Premium-Grauburgunder. Die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen oft über einen Zeitraum von über sechs Monaten in kleinen getoasteten Eichenfässern. Der Lohn sind sehr haltbare Grauburgunder mit etwas natürlicher Restsüße, die das Terroir und den Jahrgang aufs äußerste widerspiegeln.*

Beschreibung *Goldgelb stellt sich dieser edle Weißwein vor. Elegante Fruchtnoten, voller Körper, hoher Extrakt, Kraft und weiche Fülle. Ein nachhaltiger Wein, den wir nicht missen wollen!*

Jahrgang *2019*

Boden *Dunkler Lössboden, tonige Bestandteile, starker*

Begleiter *Ideal zu kräftigen, herzhaften Gerichten. Ein Festtagswein, wenn es etwas besonderes sein darf.*

Trinktemperatur *9-10 °C*

Analyse *Alkohol 13,5 % Vol. / Zucker 0,5 g/l / Säure 4,9 g/l
- enthält Sulfite*

Füllgröße *0,750 Ltr.*

Artikelnummer *5367219*

EAN *4013584536724*

Performance *Jahrgang 2019: awc vienna 2021 - SILBER
Jahrgang 2018: awc vienna 2020 - GOLD
Jahrgang 2017: awc-vienna - GOLD 3. Platz
Jahrgang 2013: Internat. Grauburgunder-Preis 2015 - Top 10
Jahrgang 2012: awc Vienna 2017: GOLD*
