

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Expertise



Kiefers Weissburgunder Spätlese 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 Burgunder hervor. Diese natürliche Gunst wird durch den schonenden Ausbau im großen Holzfass zur vollendeten Eleganz und Finesse. Alte Reben von besten Parzellen mit einem Ertrag von maximal 60 l/ar reifen für 6 Monate im großen Holzfass.

Beschreibung Delikate reife Äpfel, Birnen und Quitten und ein geschmeidiges Gefühl gepaart mit zarter Säure machen diesen Wein aristokratisch. Der schmeichelnde Ausbau Holzfass gibt eine große Tiefe und Reife ohne sich übermäßig zu präsentieren.

Jahrgang 2018

Boden Leichter Lössboden, hoher Kalkanteil, reine Südlage

Begleiter Ideal zu Fisch und hellem Fleisch auch mit kräftigen Soßen sowie Lachshäppchen und Bergkäse.

Trinktemperatur 8-10 °C

Analyse Alkohol 13,5 % Vol. / Zucker 2,6 g/l / Säure 5,2 g/l
- enthält Sulfite

Füllgröße 0,750 Ltr.

Artikelnummer 5345418

EAN 4013584534546

Performance Jahrgang 2017: awc-vienna 2019 - SILBER
