SCHLAGKAMP
TRADITION SEIT 1602

CUVEE ANDREAS feinherb

Art.-Nr.: 13

Rebsorten:	Grauburgunder, Weißer Burgunder, Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	22,1 g/l
Säuregehalt:	5,6 g/l
Trinktemperatur:	8 °C

Beschreibung:

Eine Hochzeit zwischen den Familien Burgunder und Riesling. Herbe, säurearme und kräftige Grau-u.Weißburgunder bilden die Basis für meinen Cuvée, den ich 2002 kreiert und zum ersten Mal gefüllt habe. Um diesen bereits neuartigen Weingeschmack in die richtige Balance zu bringen, kommt ein fruchtig-süßer Riesling hinzu, bis die Harmonie zwischen allen stimmt und der Wein einen schönen Trinkfluss bekommt. Sehr zu empfehlen für die Sommerzeit und in Begleitung zu frisch Gegrilltem.

WEIN + MUSEUM SCHLAGKAMP-DESOYE GMBH
Zeller Straße 11 • 56820 Senheim
Telefon: +4926734381 • E-Mail: info@schlagkamp-