



ENDINGER

Weine vom Kaiserstuhl



RÉSERVE WEINE

Große trockene Qualitätsweine aus unseren
Einzellagen – die Spitze unseres Sortiments



WEISSER BURGUNDER 2016

Weinbeschreibung

Dieser Wein präsentiert sich mit einem frischen und facettenreichen Duft nach reifem Apfel und Zitrusfrüchten, dazu eine wunderbare Verbindung der Restsüße mit der Säure – einfach weltklasse ausbalanciert. Ein wirklich feiner finessenreicher Weißburgunder. Wundervoll.

Zu Sorte und Herkunft des Weins

Aus seinen ursprünglichen Anbaugebieten dem Burgund und der Champagne fand der Weißburgunder seinen Weg nach Baden. Die Sorte bevorzugt besonders fruchtbare und tiefgründige Böden. Präsentiert ein duftiges, weiniges Aroma, eleganter bis kräftige Körper mit einer markanten Säure.

Linie RÉSERVE Engelsberg

Premiumweine im ertragsreduzierten Anbau mit dem Ziel 60 l/ar zu gewinnen bilden die Basis für diese besonderen Weine. Selektioniert durch Traubenteilung und nur Top gesunde Trauben werden vollreif von Hand geerntet. Die Rotweine werden auf der Maische vergoren und lagern mindestens 9 Monate im Barrique, die Weißweine werden teilweise im Holzfass vergoren und lagern mehrere Monate auf der Feinhefe. Dieser schonende und individuelle Ausbau bringt ausdrucksstarke, vollmundige Weine mit einem einzigartigen Terroir Charakter hervor.

Speisenempfehlung

Ein vielseitiger Speisenbegleiter der delikaten wie auch leichten Küche, ideal zu hellem Fleisch, Kalbfleisch, Fisch, Muscheln. Als Favorit – ein Wein für den täglichen, moderaten Genuss.

Terroir und Vinifizierung

Anbaugebiet	Baden Kaiserstuhl
Lage	Engelsberg
Boden	Vulkangestein + Lehm + Löß O-W
Ausbau	vergoren im Edelstahltank und großem Holzfass + Lagerung
Art. Nr.	058326
EAN-FI.	4005758 058323
EAN-KA	4005758 058361
Gebinde	0,75l

Wein-Daten

Alkohol	13,0 %vol
Restsüße	3,3 g/l
Säure	5,4 g/l
Qualitätsstufe Geschmack	Qualitätswein trocken
Allergene Stoffe	enthält Sulfite
Serviertemperatur	8-12°C
Trinkreife Lagerpotenzial	jung jetzt und bis zu 4 Jahre