

## Amour

### Der süße Weiße

#### Qualitätswein

Amour Weiß, die süße Verführung, unbeschwert und charmant mit betörender Fruchtigkeit.



#### Produkteigenschaften

|                     |  |
|---------------------|--|
| Jahrgang:           | 2023   |
| Qualität:           | Qualitätswein                                    |
| Geschmacksrichtung: | mild   |
| Region:             | Ortenau / Baden                                  |
| Inhalt:             | 0,75 l   |
| Verschlussart:      | Drehverschluss                                   |
| Alkoholgehalt:      | 10,0 % Vol.                                      |
| Restzucker:         | 46,0 g/l   |
| Säure:              | 5,6 g/l  |
| Trinktemperatur:    | 6 – 10 °C  |
| Terroir:            | Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

#### Charakteristik

Der Amour Weißwein steht für den Sommer und die Liebe, denn da steckt Liebe drin! Er zeigt sich sinnlich-süß mit betörender Fruchtigkeit, gibt sich unbeschwert, charmant und leidenschaftlich. Eine süße Verführung und ein Wein zum Verlieben, den man unbedingt gut gekühlt genießen sollte!

#### Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Goldgelb; in der Nase betörende Düfte nach Melone und reifem Pfirsich; getragene Süße mit gelben Früchten und feiner Aprikosenmarmelade am Gaumen, dezent gehaltene und fein eingebundene Säure; ein leidenschaftlicher, schmeichelnder Wein mit Charme.

#### Speiseempfehlung

Aperitif & fruchtige Desserts

#### Rebsorte

Der Amour Weiß ist eine Weißwein Cuvée.

#### Weinausbau



Kurze Maischestandzeiten und eine langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

