

Collection Royal

Weißer Burgunder - Barrique

Qualitätswein trocken



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	3,7 g/l
Säure:	4,7 g/l

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Unsere Collection Royal ist unser großes Geheimnis. In dieser Weinlinie krönen wir außergewöhnliche Jahrgänge zu einzigartigen, individuellen Weinen. Ausschlaggebend für die Entstehung dieser Weine sind ganz besonderes Traubengut und das Bauchgefühl, Können und die Ideen des Kellermeisters. Hier schreibt jeder Wein seine eigene Geschichte und es lohnt sich, ein paar Flaschen für besondere Anlässe in den Keller zu legen. Die Weine der Collection Royal sind die stolze Krönung im Glas!

Vielfach wurde diese Weinserie mit Top10 Bewertungen bei der Landesweinprämierung ausgezeichnet.

Der erste weiße Burgunder der Collection Royal entstand im Jahr 2003. Dieser Jahrhundert-Jahrgang gab damals den Impuls, mit einem weißen Burgunder und einem Spätburgunder Rotwein, beide im Barrique ausgebaut, die Collection Royal als Premium-Linie ins Leben zu rufen. Eine tolle Bestätigung dessen haben wir für den Weißen Burgunder des Jahrgangs 2014 erhalten, der bei der internationalen Wein Challenge AWC Vienna den Weltmeistertitel erringen konnte. Der Collection Royal Weißer Burgunder ist eine Rarität und ein Premiumwein für besondere Anlässe. Natürlich krönt er auch jedes Menü als hervorragender Essensbegleiter.

Weinbeschreibung

Im Glas ist er eine Erscheinung in hellem Strohgelb; in der Nase ein intensives Bukett von Pfirsich, Ananas und etwas Birne sowie Holunderblüte gepaart mit einer markanten Vanillenote; am Gaumen präsentiert sich der Wein kräftig und vollmundig mit einem cremig weichen Nachhall.



Speiseempfehlung

Gebratener Fisch, Geflügel, Fleischgerichte, kräftiger Käse. Ein hochwertiger und vielseitiger Essensbegleiter.

Rebsorte

Der Weißburgunder ist der muntere Bruder des Grauburgunders. In der Regel reifen die Trauben etwas langsamer und haben eine vergleichsweise rassistere Säure. Die Weine sind meist harmonisch und lebendig, was zu leichten Speisen ausgezeichnet passt.

Weinausbau

Traubengut aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Rebanlagen, selektive Handlese; schonend und langsam im kleinen Eichenholzfass vergoren, anschließend mind. 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique gereift. Lagerfähigkeit: 5 – 10 Jahre.

Auszeichnungen



Goldmedaille
AWC VIENNA
International Wine Challenge