

## WEISSBURGUNDER

*trocken*

Herzog



### CHARAKTER

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Aromen von Steinobst, gelbe Birne und grüner Apfel. Beim Schwenken zeigen sich deutlich Kirchenfenster am Glasrand, was auf einen körper- und extraktreichen Wein schließen lässt. Der Wein läuft weich und ölig in den Mund. Die frische und saftige Säure paart sich mit Würz- und Kräuternoten. Diese vermischen sich mit Blutorange und Pampelmuse. Im Finale die abgeriebene Schale der Grapefrucht. Fürstlich wie ein Herzog! Trinken Sie diesen Wein aus einem großen bauchigen Glas, damit sich Ihnen die Vielfalt der Aromen bis zur Vollendung erschließen.

Wir haben dazu einen Geflügelsalat kreiert mit filitierten Apfelsinen, etwas Fenchel, roten Weintrauben und gehackten Walnüssen. Die Marinade aus Salatcreme, Joghurt, abgeriebene Zitronenschale, Orangen- und Zitronensaft, etwas Zucker und einer Prise Salz. Toll!

### AUSZEICHNUNGEN

#### JAHRGANG

2017

#### BOUQUET

Reifer Birnenduft, tiefgründig, komplex

#### ERNTE

Selektive Handlese

#### AUSBAU

Kühle Vergärung im Edelstahl

#### WEINBERG

Region: Pfalz

Lage: Haardter Herzog

Boden: Haardsandstein

Reben: 6-23 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Hangneigung: steil 30%, hängig 70%

Ausrichtung: SO

#### KLASSIFIKATION

VDP.Erste Lage

#### GÜTEKLASSE

Qualitätswein

#### ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 13,5 % vol.

Säure: 5,9 g/l

Restsüße: 1,1 g/l

#### TRINKEMPFEHLUNG

Jetzt bis 2028

**Müller-Catoir**  
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,  
67433 Neustadt an der Weinstraße



WEB [www.mueller-catoir.de](http://www.mueller-catoir.de) MAIL [info@mueller-catoir.de](mailto:info@mueller-catoir.de)

TELEFON +49 (0)6321 28 15