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!

JAHRGANG
2022

ERNTE
Selektive Handlese

AUSBAU
Kühle Vergärung im Edelstahl

WEINBERG
Region: Pfalz
Lage: Haardter Herzog
Boden: Haardtsandstein
Ertrag: 45 hl/ha

KLASSIFIKATION
VDP.Erste Lage

GÜTEKLASSE
Qualitätswein

ANALYTISCHE DATEN
Alkohol: 13.0 % vol.
Säure: 5.2 g/l
Restsüße: 1.5 g/l

TRINKEMPFEHLUNG
Jetzt bis 2033

Müller-Catoir
Weingut

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

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WEB www.mueller-catoir.de **MAIL** info@mueller-catoir.de
TELEFON +49 (0)6321 28 15