



## Pressemitteilung WG Weingarten

### 2007-er Weißburgunder Kabinett trocken

Mineralisch-duftiger Wein mit eleganten Fruchtnoten - Fleur de sel im Gaumen

Weingarten – Gerade der subtile Weißburgunder erweist sich mit dem Jahrgang 2007 als einen Wein, der alle Trümpfe einer faszinierenden Differenzierung ausspielt. Natürlich kamen auch diese Trauben vom Weingartener Hohenberg aufgrund des fabelhaften Witterungsverlaufs in optimal ausgereiften Zustand in die Kellerei der Winzergenossenschaft Weingarten und wurde hier schonend bearbeitet. Trotz der intensiven Sonneneinstrahlung und der langen Vegetationsperiode haben die Trauben nicht zu viel Zucker produziert, so dass Frucht, Struktur und Säure in einem optimalen Verhältnis zueinander stehen. Der Alkoholgehalt liegt gerade bei 12 Grad.

Das tiefe, aber nicht aufdringliche Bukett ist dominiert von frischen Fruchtnoten wie Apfel, Limone, Nuss und Melone und wird abgerundet durch leicht exotische Anklänge an z. B. Banane. Der ausgeprägt saftige Gaumen nimmt durch seinen enormen langen Abgang für sich ein. Durch seine kräftige, gleichwohl elegante Mineralität (dezentes Fleur de sel) eignet er sich nicht nur für eine längere Reifung auf der Flasche, sondern auch als Begleiter ausdrucksvoller Gemüse- und Fischgerichte - und natürlich passt der Idee einer zudem klassischen badischen Frühlings Gemüse: Spargel.

Preis ab Kellerei: 5,45 Euro

<http://www.wein-weingarten.de>