



Pressemitteilung WG Weingarten

Der neue 2008-er Grauburgunder Kabinett

Weingarten - Die Attraktivität des deutschen Weins liegt vor allem darin, dass er jedes Jahr charakteristische Unterschiede bereithält. So kann der Verbraucher sich immer wieder auf ein stets variantenreiches Geschmacks-Erlebnis freuen. Nach dem Jahrgang 2007, der zu Recht gerühmt wurde, präsentieren sich auch die Weine des Jahrgangs 2008 als Kreszenzen von besonderer Güte.

Ganz frisch auf den Markt gekommen ist der 2008-er Grauburgunder Kabinett der Winzergenossenschaft Weingarten aus der Lage Hohenberg. Die nachhaltig schonende Weinbergpflege der Weingartener Winzer und das Fingerspitzengefühl der Erfahrung von Kellermeister Georg Lorenz haben bei dem neuen Jahrgang für eine perfekte innere Balance gesorgt.

Säure und Alkohol befinden sich mit rund sieben und 12 Grad im Gleichgewicht und sorgen für ein fruchtig-angenehmes Geschmackserlebnis. So stehen frische Aromen und eine rassige Mineralität im Vordergrund. Im tiefgründigen Bukett zeigt der der Wein eine reichhaltige Palette an Duftnoten. Limone und Melone werden durch mandelartig-rauchige Aromen ergänzt. Der kräftige, aber stets elegante Abgang überzeugt mit animierendem Gaumen und trocken-saftigem Körper. Die feinherben, mineralischen Akzente klingen lange nach. Er passt ausgezeichnet zu hellem Fleisch, Tafelspitz, Pasta und kräftigen Fischgerichten. Ebenso harmoniert er mit pikanten Käsesorten. Die Lagerfähigkeit beträgt zwei bis drei Jahre, am attraktivsten ist er jedoch jetzt.

Preis ab Kellerei: 5,45 €

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