Expertise

Façon Cuvée Weiß trocken

Artikel-Nr. 22

Schon beim ersten Hineinriechen entfaltet sich ein herrlich vielschichtiges, einladendes Bouquet: Die animierende Frische von grünem Apfel und Zitrusfrüchten des Rieslings trifft auf die feine, reife Birnennote des Müller-Thurgaus. Der Kerner bringt saftige Nuancen von Aprikose ins Spiel, während der Gewürztraminer das Ganze mit einem eleganten, dezenten Duft von Rosenblättern und einer feinen Exotik wunderbar parfümiert. Ein herrlich animierender, eleganter Weißwein mit einem klaren, fruchtbetonten und langanhaltenden Nachhall.



Rebsorten	Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Gewürztraminer		
Jahrgang	2025	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · 24 Stunden Maischestandzeit · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen · sechs Monate Lagerung auf der Feinhefe · sorgsam cuvéetiert

Aromen von Birne, Aprikose, Zitrone und Rose

harmonisch | fruchtbetont | langanhaltender Nachhall

passt sehr schön zu Sommersalaten, hellem Fisch, Geflügelgerichten, Spargel, Currys oder als Aperitif

8-10 °C

Alkoholgehalt	12,5 %vol
Säure	6,4 g/l
Restsüße	5,7 g/l
Trinkreife	2026 - 2029

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de