



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Kirchberg Weißburgunder trocken VDP.Erste Lage

Fürstlich Castell'sches Domänenamt Franken

Artikelnummer	902076-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	100% großes Holzfass
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	3,9 g/l
Säure	6,6 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	10-11°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Franken Franken steht für das Land der Bocksbeutel. Die bekanntesten Weine sind die herzhaften, erdigen Silvaner- und Müller-Thurgau-Qualitäten. Seit einigen Jahren erfreuen sich auch die Rotweine steigender Nachfrage.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2020
Rebsorte	Weisser Burgunder Der Weißburgunder hat sich durch natürliche Mutation aus dem bekannten Spätburgunder (Pinot Noir) entwickelt. Ihr Anbau lässt sich in Deutschland bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch leichte, erfrischende Sommerweine.
Bodenart	Helles Gelb, sortentypischer Duft, reife gelbe Früchte, delikate, florale Aromen, am Gaumen mineralisch, trocken, saftig, lebendig und erfrischend.
Erzeuger	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Ferdinand Erbgraf zu Castell-Castell übernahm vor einigen Jahren das Zepter in dem 65 Hektar großen Traditionsbetrieb aus dem 13. Jahrhundert. Die Familie brachte den Silvaner nach Franken und verfügt über eine außergewöhnlich Sammlung bester Weinberge. Die Regie über den stattlich großen Privatbetrieb hat Betriebsleiter Björn Probst inne, der mit viel Feingefühl enorm komplexe, lagerfähige Lagenweine und elegante, sowie fruchtbetonte Gutsweine vinifiziert. falstaff 2022: 4/5 Eichelmann 2022: 3/5 vinum: 3/5
Beschreibung	Zurückhaltende Nektarinen- und Apfelaromen, Wiesenblumen und eine dunkle Nussigkeit leiten in den dichten, gutstrukturierten Gaumen über. Kremige, ausdrucksvolle Schichten an zitrusduftigem Babyspeck ziehen sich um einen unzugänglichen, steinigen Kern, der die jugendliche Unentschlossenheit als ein vorübergehendes Phänomen entlarvt. Sobald er im Glas atmen kann, wandeln sich die Andeutungen zu einem fesselnden Austausch zwischen eleganter Frucht und einer tiefen, im Gips wurzelnden Mineralität, was sich bis ins lange, salzige Finale zieht.
Empfehlung	Empfohlene Serviertemperatur bei 10 bis 11 Grad Celsius. Der Wein passt gut zu vegetarischen Gerichten, Truthahn, gebratenem oder gegrilltem Fleisch und auch zu orientalischen Speisen.

Stand 11.03.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de