BLANKEN
HORN

Schliengener Roggenbach Grauburgunder 2022 VDP.ERSTE LAGE®

trocken

Art.Nr. 515+22

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,5% vol. | Restzucker: 1,9 g/l | Säure: 6.7 g/l

VINIFIKATION

Spontangärung, mindestens 10 Monate Lagerung in den Eichengebinden meist auf der Vollhefe. Teilweise biologischer Säureabbau.

WEINBERG

Schliengener Roggenbach VDP.ERSTE LAGE

DEGUSTATION

Elegante und belebende Frische in Kombination mit cremiger Struktur. Langer Nachhall, mit feiner Würze und mineralisch salzigen Anklängen. Ein sehr saftiger Tropfen, der die Kombination mit Essen sucht!

TRINKTEMPERATUR

10°C -11°C

TRINKREIFE

2025-2027

SPEISEEMPFEHLUNG

Carpaccio vom Thunfisch mit Kapern und Zitronendressing, Auf der Hautseite gebratener Zander auf Puy-Linsen und Urkarotten, Vacherin du Mont d'Or oder Sbrinz mit Walnussbrot.

Weingut Fritz Blankenhorn KG
Basler Str. 2, 79418, Schliengen
t: +49 (0)7635-82000, info@gutedel.de, www.weingut-blankenhorn.de