WEINEXPERTISE



Macher	Christian Hirsch
Anbaugebiet	Württemberg
Wein	»**CH**« **WEISS** CUVÉE HIRSCH
Geschmack	trocken
Rebsorten	Chardonnay, Weißburgunder
Kategorie	Großes Geweih
Inhalt	0,75 L - auch in 1,5l
Art.-Nr.	753
EAN	4036234002387
Alk.	13,5 %Vol.
GS	5,2 g/L
RZ	3,7 g/L
Farbe	Helles goldgelb
Boden	Schwerer, kalkhaltiger Keuperstein
Vinifikation	Die goldgelben, vollreifen Trauben durften über Nacht im eigenen Saft ziehen. Dann langsame Vergärung im Edelstahl sowie teilweise in vorbelegten Barriques mit anschließendem 7-18 Monaten Vollhefelager und BSA.
Jahrgang	»**Aged Reserve**« - Dank dem erhöhten Anteil reifer Reserveweine (>30%) schmeckt er noch wertiger, vielschichtiger und fulminanter. Diese durften in unserem 150 Jahre alten Sandstein teils über 18 Monate reifen und veredeln in der Cuvée. Daher ohne Jahrgangsangabe.
Charakter	Duftet nach reifen gelben Früchten, Steinobst sowie einem Touch Rosinen. Reichhaltig in der Nase sowie im Geschmack mit langem seidigem Abgang. Voller Körper verbunden mit starkem, fein ausbalanciertem Gesamteindruck.
Kulinarik	Zu Gerichten mit hellem Fleisch, sowie Fisch, Salate oder auch einem Käsebuffet mit kräftigen Käsesorten und frischem Baguette.
Trinktemperatur	8 - 10°C
Bereitung	Vegan
Allergene	Enthält Sulfite

Abfüller/Bottled by: Christian Hirsch · Kastanienstraße 1 · 74211 Leingarten
Tel 07131 401682 · info@HirschWeine.de
www.Hirsch.Wine

HIRSCH IST WILD.