

## 2020 Federschwing Cuvée Weiß trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling, Chardonnay
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper und Schilfsandstein
Vinifikation	selektive Handlese, 15 Std. Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame kontrollierte alkoholische Gärung, 5 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>In hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen erscheint diese Cuvée im Glas und zeigt eine mittlere Schlierenbildung.</p> <p>Intensiv fruchtige Nuancen von süßer, reifer Ananas, sowie Mirabelle und Honigmelone umspielen die Nase, abgerundet von etwas Zitrus.</p> <p>Cremig-fruchtig mit schönem Schmelz kommt dieser VDP.GUTSWEIN im Mund an. Die Aromen aus der Nase finden sich auch am Gaumen wieder, vor allem Ananas, Mirabelle und Zitrus. Der eher schlanke Körper wird von einer feinen Säure abgerundet und macht diese Cuvée zu einem perfekten Sommerwein.</p> <p>Der fruchtgeprägte Nachhall wird von dezenten Grapefruitnuancen getragen.</p> <p>Harmonische Cuvée mit gutem Trinkfluss!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, April 2021</p>
Serviertemperatur	8 – 10 °C
Speisenempfehlung	Hühnerfrikassee, Spargelgerichte, Forelle in Alufolie, Tomate-Mozzarella
Alkohol	12,0 % vol
Restzucker	4,5 g/l
Säure	5,4 g/l
Optimale Trinkreife	2021 - 2024