

## 2021 Federschwung Cuvée Weiss trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper und Schilfsandstein
Vinifikation	selektive Handlese, 15 Std. Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame kontrollierte alkoholische Gärung, 5 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>Strohgelb präsentiert sich diese Cuvée mit einer mittleren Schlierenbildung.</p> <p>Aromen von Birne und gelber Steinfrucht umspielen die Nase. Etwas Kreide und blumige Noten von Kamille und Heu kommen hinzu.</p> <p>Im Mund ist dieser Federschwung angenehm cremig und hat einen schönen Schmelz ohne breit zu sein. Zitrus, süßliche Mirabelle und grüner Apfel bilden die fruchtige Komponente. Der eher schlanke Körper imponiert mit Salzigkeit und ansprechender Saftigkeit.</p> <p>Im Nachhall lassen sich dezente Grapefruitnoten erahnen.</p> <p>Verspielte Cuvée mit angenehmer Leichtigkeit!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, April 2022</p>
Serviertemperatur	8 - 11 °C
Speisenempfehlung	Spargelgerichte, Cordon bleu, Forelle
Alkohol	11,5 % vol
Restzucker	5,1 g/l
Säure	6,2 g/l
Optimale Trinkreife	2022 - 2025