JUNG
KNOB
LOCH

2025 Würzer Kabinett lieblich
Bestellnr.: 348

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Würzer
Geschmacksr.:	lieblich
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	10,5 vol.%
Säure:	6,5 g/l
RZ:	45,0 g/l
Auszeichnung:	Gold AWC

Das Terroir
Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung
Die Trauben dieses Weines werden Ende September geerntet. Um die zarten Beeren nicht zu verletzen, wurden sie ausschließlich im freien Fall bewegt und sofort schonend abgepresst. Anschließend vergor der Most im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung bei 16-19°C. Der ausgewogene Anteil an sorteneigenem Traubensaft gibt diesem Wein seine ganz eigene Frucht und Aromatik.

Weinbeschreibung
Der Jungfernwein erinnert in Duft und Geschmack an Pfirsich und exotische Früchte wie Mango, Litschi, Ananas und Maracuja. Ein intensiver Wein mit milder Säure und feiner Süße, der seinem Namen „Würzer“ alle Ehre macht.

Empfehlung
Trinktemperatur: 8-12°C