



2024 Würzer Kabinett lieblich

Bestellnr.: 348

Jahrgang: 2024
Rebsorte: Würzer
Geschmacksr.: lieblich
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 9,0 vol.%
Säure: 5,6 g/l
RZ: 50,5 g/l
Auszeichnung: Goldener Kammerpreis, 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



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de