



Collection Furore Weißweincuvée trocken 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein ausdrucksstarker Collectionwein mit eigenständigem Charakter, Tiefe und besonderer aromatischer Spannung.	
Herkunft & Terroir:	Für die Collection werden ausgewählte Partien aus den Weinbergen rund um Ortenberg verwendet. Die granitgeprägte Herkunft bildet die Grundlage für ausdrucksstarke, eigenständige Weine mit besonderer Tiefe.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18-20 °C im Tonneau, teilweise spontan mit im Weinberg selektierten Hefestämmen. Anschließend 12 Monate Vollhefelager.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Birne, Quitte, gelber Apfel und feine Holz- und Hefenoten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vielschichtig und cremig mit präziser Säure, würziger Tiefe und langem Nachhall. Die besondere Ausbauart sorgt für zusätzliche Komplexität und Länge.	
Foodpairing:	Passt besonders zu gebratenem Fisch, hellem Geflügel, Risotto und mediterranem Gemüse. Besondere Empfehlung: Gebratener Saibling mit Kräuterrisotto und Zitronenbutter.	
Servierempfehlung:	7-10 °C 6 Monate nach der Füllung bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	13,0 % vol.
	Säure	nicht hinterlegt g/l
	Restzucker	2 g/l
	Extrakt	nicht hinterlegt g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay
	Qualitätsstufe	Collection
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	