



St. Andreas Weißburgunder 1G Andreasberg trocken 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein anspruchsvoller Lagenwein aus dem Andreasberg, der Struktur, mineralische Spannung und elegante Kraft verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus der Monopollage Andreasberg direkt oberhalb des Weinguts. Die granitgeprägten Böden und der Einfluss des Schwarzwaldes verbinden reife Frucht mit Frische und mineralischer Präzision.	
Ausbau:	14 Tage Vergärung bei 18–20 °C in Tonneau und Stückfass, teilweise spontan mit autochthonen Hefestämmen. Anschließend 12 Monate Vollhefelager.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Birne, gelber Apfel, weiße Blüten und ein Hauch Mandel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein klar und ausgewogen mit feiner Cremigkeit, moderater Säure und elegantem Trinkfluss. Der Ausbau verleiht zusätzliche Textur und eine fein eingebundene Würze.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Jakobsmuscheln, Kalbsfilet, cremigem Pilzrisotto und gegrilltem Blumenkohl. Besondere Empfehlung: Gebratene Jakobsmuscheln mit Blumenkohlcreme und Haselnuss.	
Servierempfehlung:	7-10 °C sofort bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	12,5 % vol.
	Säure	5,7 g/l
	Restzucker	1 g/l
	Extrakt	19,4 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Weißburgunder
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.	