DER WEINLADEN
by Alex und Didier

2016 Chasselas Vierlig, Zähringer

AROMEN:

APFEL, MINZE, ZITRONE

REBSORTEN

CHASSELAS

SPEISEEMPFEHLUNG:

ZANDER, HECHT, GEFLÜGEL

TRINKTEMPERATUR

8 - 11 GRAD

ANALYSEWERTE

SÄURE: 4,9 RESTZUCKER 1,8 ALKOHOL: 12,5 VOL. %

HERGESTELLT IM VIERLIG-VERFAHREN: DAS MARKGRÄFLER VIERLIG IST DIE ALEMANNISCHE, MUNDARTLICHE BEZEICHUNG FÜR EIN KLEINES 600 LITER FAß, DAS AUS DEM HOLZ DER BADISCHEN EICHE GEFERTIGT WIRD (4 ALTE BADISCHE „OHM“, ALSO 4×150 L = 600 L). DER GUTEDEL-VIERLIG-WEIN HABEN WIR IN DIESEN FÄSSERN VERGOREN UND BIS MÄRZ AUF DER HEFE REIFEN LASSEN.

CHASSELAS VOM VIERLIG-FASS EIGNET SICH VORZÜGLICH FÜR EINFACHE UND LEICHTE, WENIG GEWÜRZTE GERICHTE, ZU VORSPEISEN, KALTEN GERICHTEN, HELLEN FLEISCHSPEISEN (INSBESONDERE KALB), GEKOCHTEM GEFLÜGEL, ZU FISCH, INSBESONDERE ZU ZANDER, HECHT UND SCHOLLE. SEIN NUSSIGES BUKETT, DAS ER NACH ETWA EINEM JAHR REIFE VOLL ENTWICKELT HAT, FÜGT SICH GUT EIN IN ALLE SPEISEN, DIE MIT NÜSSEN, KEIMEN UND SPROSSEN ZUBEREITET WERDEN.

DAS GESAMTE SORTIMENT IST WIE GEWOHNT GUT STRUKTURIERT, FEIN GEWIRKT UND BIETET ENTSPANNTE TRINKFREUDE VOM BASISSEGMENT BIS IN DIE SPITZE.