



Kaiserstuhl

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023814

Chardonnay, Pinot Gris/Grauburgunder, Souvignier
Gris

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tarte Tatin von Kürbis und Kartoffel mit Rosmarin (vegetarisch)

Kotelett vom Schwein mit Salbei-Jus und Bratkartoffeln

Jakobsmuscheln im Schinkenmantel auf Du Puy Linsen mit Kräuter
Quark

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom

Info zum Wein:

Chardonnay, Grauburgunder, Souvignier Gris gewachsen auf Löss dominierten, leichteren Böden in der Amphore und im Holzfass ausgebaut, anschließend ohne Filtration und Schwefelzugabe gefüllt.

Farbe:

Leicht getrübtes Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Markanter Duft von Zitrusfrüchten, süßen Aprikosen, frisch aufgerührter Hefe, hellen Nüssen und Mandeln unterlegt von einer deutlichen Kräuter Würze und kühler Mineralität.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt der 2023er Kaiserstuhl cremig und saftig und zeigt sich mit deutlicher Würze und viel Schmelz, man kann ihn fast beißen und die Säure und salzige Ader lassen den Speichel fließen und machen Appetit auf Leckereien aus der Küche.