

## Kirsten, Weißburgunder, trocken QbA

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Kirsten - Klüsserath Mosel
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DM0031306

Dieser herrliche, ungemein erfrischende, elegante und mineralische Weißburgunder demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl die sympathischen Kirstens das herausragende Terroir der Mittelmosel über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transferieren. Die optimalen klimatischen Bedingungen des an der Mittelmosel herausragenden Jahrgangs 2006 sind verantwortlich für die enorme innere Konzentration, die Cremigkeit und Frische sowie die geradezu explosive Frucht (sehr saftig ausgeprägte Birnen- und Apfelnoten, helle Nüsse, Mandeln und etwas Butter) dieses traumhaften Burgunders mit seiner schmelzigen und betörend mineralischen Note. Langer würziger Nachhall! Ein herausragender Essensbegleiter, zu Fisch, zu Schalentieren und zu hellem Fleisch, aber auch solo genossen ein großes Erlebnis! Unter Preis-Genussgesichtspunkten ebenso wie der von der Fachpresse zu Recht so hoch gelobte Gutsriesling in diesem sensationellen Moseljahrgang schlichtweg unschlagbar. „Einer der besten Weißburgunder der Mittelmosel“, Pigott. Referenzcharakter!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2009.



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

