

Ruländer Waltershofener Steinmauer QbA lieblich Graf von Kageneck



ANBAUGEBIET Deutschland/Baden
PRODUZENT Graf von Kageneck, Mundingen-Breisach
Ein leibhafter Graf namens "von Kageneck" übernahm die Patenschaft zur Firmierung der Kellerei. Seit 1672 ist das Schloss Munzingen Residenz dieses edlen Geschlechts. Die Rebflächen südlich vom Tuniberg umfassen rund 80 Hektar.

REBSORTE 100% Ruländer (Grauburgunder)

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Vulkangestein

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahlbank

Farbe: Mittleres bis kräftiges Gelb.

Duft: Erinnernd an reifen Apfel, Honigmelone, Apfelkompott und Komponenten von Artischocke und Heublumen

Geschmack: Ausgewogen in Süße und Säure. Reife Aromen vom Geruch finden sich im Geschmack wieder. Mittlerer Körper und Nachhall.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Reife Aromen nach Äpfeln und Melonen, elegantes Spiel von Süße und Säure, mittlere Säure.

Ruländer ist das badische Synonym für Grauer Burgunder.

WEINANALYSE Alkohol 12,0 % vol. R-Zucker 35,0 g/l Säure 5,3 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-8 °C

DEKANTIEREN Kurze Belüftung im Weinglas

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Asiatische Gerichte mit leichter bis kräftiger Schärfe. Blätterteig-Gemüsetasche.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG Gold Medaille - Badischer Weinbauverband

