



2007er Débutant trocken  
die erste Versuchung



Unser weißer Débutant, der bereits Ende November 2007 abgefüllt wurde, gibt den Auftakt zu unserer 2007er Weinriege. Frisch und fruchtig kommt die Kombination aus Rivaner und Scheurebe daher. Er kokettiert mit duftiger Blumigkeit und einer beeindruckenden „traubigen“ Note. Ein feiner Hefeton unterstreicht sein zartes Alter.

Die Idee zu diesem Wein wurde im Keller geboren. Unser Winzer Matthias Gaul war von der ausgeprägten Fruchtigkeit des noch gärenden Saftes so begeistert, dass er beschloss, die so genannten Primäraromen durch eine frühe Füllung einzufangen. So wurden die beiden Weine nach abgeschlossener Gärung und kurzer Lagerung in Edelstahl tanks von ihrer Hefe abgezogen, verschnitten und nach einmaliger Filtration in die Flasche gefüllt.

Verspielt verführt der Jungspund mit Geschmacksnoten, die an saftige Aprikosen, vollreife Pfirsiche, grüne Äpfel und schwarze Johannisbeeren erinnern.

Empfehlung // Ein blumiger Aperitif-Wein. Schön zu feinen Salaten, die mit Hühnchen, Früchten und Joghurtdressing kombiniert werden. Auch zu leichten und „versöhnlichen“ Fischgerichten denkbar und ein lustiger Begleiter zum alltäglichen Abendbrot.