



2006er Weißweincuvée Pas de Deux trocken
ein weißer Traum



Ein 2006er Chardonnay und Weißburgunder wurden für diesen Wein von Winzerhand vermählt. Honigmelone, Grapefruit, roter Apfel, Birne, Rosmarin, Vanille - Ihre Sinne werden von den feinsten Aromen verzaubert.

Nach der Handlese von Chardonnay und Weißburgunder durfte ein kleiner Teil vom Chardonnay sechs Monate im Holzfass (Barrique) reifen, daher schmeckt man aus dem „weißen Traum“ leichte Röstaromen heraus, die an Vanille erinnern. Die restliche Partie Chardonnay und der Weißburgunder wurden im Edelstahltank vergoren und lagerten dort bis zu ihrer Füllung auf der Feinhefe. Er überrascht mit cremiger Fülle, ist pikant und saftig mit angenehmer fruchtiger Säure. Ein sehr hochwertiger und vollmundiger Weißwein, der als wärmender Winterwein auf den Tisch kann und auch wunderbar zu würzigeren Speisen passt.

Da er das weiße Pendant zu unserem roten Pas de Deux ist, haben wir auch in mit diesem Namen getauft. Ein Pas de Deux (ausgesprochen Pa de Dö) zwischen Chardonnay und Weißburgunder, der selbst für Tanzmuffel gefährlich werden könnte!

Empfehlung // Zu Schafs- und Ziegenkäse, Antipasti mit frischen Kräutern, asiatischen Wokgerichten, Hühnchen in Curry, aber auch zu einem deftigen Saumagen oder Quiche Lorraine nicht zu verachten.