

## Weissburgunder QbA - halbtrocken

### Weingut Von Hövel, Oberemmel/Saar

Das sich seit 1803 im Familienbesitz befindliche VPD Weingut Von Hövel wird seit 2010 von Maximilian von Kunow geleitet. Stahlige und feingliedrige Saarrieslinge, das sind die besondere Vorliebe des Jungwinzers im traditionellen Familienbetrieb aus Oberemmel. Er legt besonderen Wert auf seinen eigenen, unverkennbaren Stil des besonderen Terroir an der Saar, welches spannende Rieslinge liefert.

Mit Großem Aufwand werden extraktreiche Trauben mit geringem Ertrag gelesen, akribisch von Hand selektioniert und im Holzfuder oder Edelstahltank spontan vergoren. Nachhaltiges Arbeiten ist ihm hierbei besonders wichtig.

Die mittlerweile 22 Hektar Rebfläche auf blauem sind ausschließlich mit Riesling bestockt. Über zwei als "Große Lagen" klassifizierte Spitzenlagen verfügt der Traditionsbetrieb im Alleinbesitz.

Anbaugebiet:	Saar
Rebsorte:	Weissburgunder
Alkohol:	12 % Vol.
Restzucker:	14,4 g/l
Säure:	6,8 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



Art.: 12258

**Charakteristik:** Eleganz und Mineralik prägen diesen Weissburgunder von der Saar. Aromen von Birne, Apfel und Kräuter werden vom mineralischen Schieferboden umspielt.

**Passend zu:** Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel, oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein