



2022 PINOT CUVÉE Homburg Gössenheim

Frankensekt | Brut

ANALYSE

Restzucker 8,0 g/l
Säure 5,0 g/l
Alkohol 12,5 % vol.

Vegan

LAGE

Namenspatron der Lage Homburg in Gössenheim ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splintern des Wellenkalkes durchsetzt und mit Lösslehm gemischt. Die Rebhänge sind nach Süden geneigt und haben eine Hangneigung zwischen 25 und 50 %. Dieser Silvaner ist am Arnberg gewachsen. In Gössenheim liegen knapp 70 % unserer Weinberge.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Duft von roten Johannisbeeren und feinen Erdbeeren mit Anklängen von Brioche. Im Geschmack toll ausgeprägte Fruchtaromen, sehr feine und langanhaltende Perlage.

SPEISENEMPFEHLUNG

Toller Aperitiv und zu Canapés aus feinem Hefengebäck mit Frischkäse-Füllung und Lachs mit leichter Senf-Dill-Sauce. Carpaccio von Scampi, leichte, grüne Salate mit Kräutern an Himbeervinaigrette, mit gebratenen Geflügelstreifen oder Krustentieren oder zum Sorbet von roten Früchten.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 7632 | info@weingut-hoefling.de