



2016
SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR
First Eußenheim
Aperitiv- & Dessertwein

Eiswein | Edelsüß

ANALYSE

Restzucker 161,0 g/l

Säure 12,2 g/l

Alkohol 8,5 % vol.

Vegan

LAGE

Der Heimatort unseres Weingutes trägt den Lagennamen „Eußenheimer First“. Die Hangneigung liegt zwischen 25% und 45% in Süd-Südost-Ausrichtung. Das Ausgangsgestein ist der untere Muschelkalk der zum Teil mit einer kräftigen Lösslehmschicht durchmischt ist. Die Böden sind wasserhaltefähig und mineralstoffreich.

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase intensive Aromen reifer Äpfel und süßer Birnen. Duft von schwarzer Johannisbeere, Orangenschale und Holunderblüte. Anklänge von Nuss und gerösteten Mandeln. Im Geschmack spiegeln sich diese Aromen wider – verbunden mit leichter Zitrusnote und feinem Honigschmelz.

SPEISENEMPFEHLUNG

Perfekter Begleiter zu Schoko-Sahne-Torten oder Creme Catalan, cremigem Milcheis mit Karamellchip und Mangosorbet. Zu eleganten Käsesorten wie Valensay, Camembert de Normandie oder Boutou du Calotte.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 9632 | info@weingut-hoefling.de