



Unser "Schmeck den Zucker«-Erfahrungs-Paket" Paket K & U Paket

Erleben Sie das Gefühl unterschiedlicher Säure- und Restzucker-Gehalte. Natürlich trockene, aber auch natürlich restsüße Weine zu produzieren setzt niedrige Erträge, harte Arbeit im Weinberg, lebendige Böden mit guter Nährstoffversorgung für reibungslose spontane Vergärung und gute Nerven seitens Winzerin und Winzer voraus, denn sie brauchen Zeit, gären sie doch manchmal Monate länger (je süßer desto länger) als per Reinzuchtheefe vergorene Weine. Diese sind nach spätestens 14 Tagen durchgegoren und werden nur zu oft noch im Jahr der Ernte abgefüllt. Das geht mit unseren Weißweinen nicht. Sie reifen oft über viele Monate auf der Feinhefe und entwickeln sich dann viel stabiler und länger auf der Flasche. Und - sie halten, einmal geöffnet, über Tage, wenn nicht Wochen ihre Frische, ohne zu oxidieren. Qualitätskriterien, die überzeugender kaum sein können.

Unser anspruchsvoll bestücktes Paket enthält sechs Flaschen von fünf Winzern, deren Weine sich in Säure und Restzuckergehalt unterscheiden. Damit Sie das faszinierende Zusammenspiel von Säure, Struktur und Zucker nicht nur erleben, sondern auch verstehen können, liegt dem Paket wieder eine ausführliche »Gebrauchsanleitung« bei. Unser Paket geht Ihnen versandkostenfrei innerhalb Deutschlands zu.

Vergärung: Spontan | Naturhefe
Schwefel: Ja

4,5l
PAK040223



www.weinhalle.de