



spätburgunder

TROCKEN

STILISTIK

Notre Coeur, unser Herzstück - mit herzlichen Grüßen aus Frankreich. Komplett auf französischem Boden gewachsen, zeigt der Spätburgunder bereits in der Nase, wie fruchtbetont und reichhaltig er zu begeistern vermag: Himbeer, Heidelbeer, roter Pfeffer, Piment, Tabak und etwas Brotgewürz spielen auf der Klaviatur der Aromennoten. Das Mostgewicht von 100° Oechsle und ein perfekter Gesundheitszustand beweisen, wie gut den Trauben die Vegetationsperiode gefallen hat. Die zwölf tägige Maischegärung und sein elfmonatiger Ausbau im Tonneau (einem französischen Fass, das zwischen 500 und 900 Liter Fassungsvermögen besitzen kann) bringen die Frucht Komponente und Kraft sehr gelungen zum Ausdruck. Der elegante Klassiker mag Dekantierkaraffen oder eine frühe Öffnung, bevor die Gäste kommen.

WEINMOMENTE

Dank seiner Aromenvielfalt gibt er tolles Geleit zu gebratenem Lammfilet mit Kräuterhaube, Kartoffelgratin und Ratatouille ab. Genauso zu Kalbshaxe mit Serviettenknödeln oder Hirschmedaillons mit Krokettten und Rotweinzwiebeln. Aber auch die Fischküche, wie zum Beispiel Thunfischsteak oder Schwertfisch kross gebraten, versteht er in Genuss zu übersetzen. Schleckermäulchen freuen sich über Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Glühweinschaum

ICH MAG DEN WEIN,

weil er mich an Jacky Rigaux und sein Zitat denken lässt: „Le vin est source de plaisir et ferment de convivialité“ - der Wein ist die Quelle der Freude und der Katalysator für Geselligkeit. Wann laden Sie das nächste Mal Ihre Freunde ein?



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE