



# gehring

Ausserhalb 17 55283 Nierstein

## Expertise

Bezeichnung : 2012 Niersteiner Bildstock Frühburgunder Q.b.A. trocken

Beschreibung : Satte reife Süßkirsche, Erdbeere und der animierende Duft zarter Kräuter umspielen die Nase, ganz und gar elegant und vornehm! Ein Hauch von Würze gibt dem Pinot Madeleine eine dezent erdige Note und damit eine schöne Balance in der Aromatik. Am Gaumen mit kühlem Charakter, sehr feiner Säure, viel Schmelz und geschliffenen, seidigen Tanninen. Die Frucht schmiegt sich förmlich an den Gaumen, wie der Geschmack von Beeren aus dem eigenen Garten. Fast kann man nicht genug bekommen! Eine sehr elegante Erscheinung, deren Ausdruckskraft in der Finesse liegt, die einen immer wieder zum nächsten Schluck animiert!

Artikelnummer : 29

Jahrgang : 2012

Ort/Lage : Niersteiner Bildstock

Boden : Löss/Tonvewitterungsschiefer

Rebsorte/Farbe : Frühburgunder

Qualitätsstufe : Q.b.A.

Geschmacksrichtung : trocken

Besonderheiten : Der Frühburgunder oder frz. Pinot Madeleine ist eine eigenständige Rebsorte, die durch natürliche Mutation aus dem Spätburgunder (Pinot Noir) entstand. Er unterscheidet sich zunächst durch die frühere Reife (ca. zwei Wochen früher als der Spätburgunder), daher auch die Namensgebung. Dadurch ist der Frühburgunder so gut wie nie von Grauschimmelfäule (*Botrytis cinerea*) befallen, der beim Spätburgunder die Farbe negativ beeinflussen kann. Die Beeren des Frühburgunders sind kleiner als die des Spätburgunders

Empfehlung : Wildterrinen mit Preiselbeersauce, Schinken von der Hirschkeule, Taubenbrust mit Essig-Kirschsaure, Entenbrust mit geschmorten Brombeeren und Kräuter-Kartoffeln. Zu Wildpastete und Ente.





Weingut Gehring Theo & Diana Gehring Ausserhalb 17 D-55283 Nierstein  
T +49 6133 5470 F +49 6133 927489 www.weingut-gehring.com info@weingut-gehring.com

# gehring

Ausserhalb 17 55283 Nierstein

Trinktemperatur	:	17°
Alkohol	:	13,0 % Vol.
Restzucker	:	4,0 g/l
Säure	:	4,5 g/l
Fülleinheit	:	0,75
EAN-Artikel	:	4260097317900
EAN-Karton	:	4260097311090
Ausbau	:	Im grossen Holzfass gereift.
Lagerfähigkeit	:	2019
QR-Code	:	

