



WEINGUT

Weegmüller

2019 CUVÉE FLEUR FEINHERB*

BODEN

sandiger Lehm bis Lehm, am Gebirgsrand Buntsandstein

WEIN

FLEUR - das Spiegelbild eines besonderen Menschen, spritzig, elegant & sanft. Der 100. Geburtstag unserer Großmutter Fleur inspirierte uns, eine alte Tradition in der Pfalz wieder aufleben zu lassen. Schon damals nutzten die Winzer die Synergien einzelner Rebsorten. Der „gemischte Satz“ besteht aus Riesling, Gewürztraminer und Silvaner, die anteilig im Weinberg gepflanzt werden. Im Duft erinnert der Wein an Mandelblüten. Das Geheimnis von Fleur ist die würzige Note des Gewürztraminers, die harmonisch fruchtige Rieslingsäure sowie die Milde des Silvaners im Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Cuvée Fleur passt zur milden, leicht fruchtigen Küche mit hellem, nicht stark angebratenem Fleisch oder auch zu Fisch, Muscheln, Risotto, Kürbisgerichten. Dieser Wein ist für die Gastronomie ein ‚Allrounder‘.

Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	14,4 g/l
Gesamtsäure	6,3 g/l
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Lagerfähigkeit	bis Ende 2022
Artikel-Nummer	F1977
Mengenangabe	0,75 l
Sonstige Angabe	enthält Sulfite

*ausgesuchter Traubenzukauf von befreundeten Winzern