



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Tobias Krämer Pudelwohl trocken

Artikel-Nr: 104238

ANBAUGEBIET Deutschland / Rheinhessen

REBSORTE(N) Weißburgunder, Grauburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Krämer

AUSBAU Nach einer Spontangärung wurde der Wein im Edelstahltank ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Die Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder hüpft einem quietschvergnügt in die Nase, Aromen von gelben Früchten und Citrus, so dass es eine wahre Freude ist. Am Gaumen präsentiert er sich rund und geschmeidig, mit einer kleinen aber feinen Restsüße, die den Wein zu einem perfekten Alltagswein macht.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Fischgerichten, gerne auch zu einer luftigen Sahnesauce, Lachs in Safransauce oder Saibling, zu hellem oder gebratenem Fleisch oder Spargel

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



„Nicht lange herum philosophieren, sondern von Anfang an Butter bei die Fische!“ Tobias Krämer ist keiner, der große Reden schwingt. Er lässt lieber seine Arbeit sprechen und wenn er das Wort ergreift, spricht er Tacheles – wie seine Weine: Die sind im besten Sinne gerade heraus. Tobias fährt er jederzeit eine klare Linie im elterlichen Weingut in Gau Weinheim, das er mittlerweile übernommen hat: vom Weinberg über den Keller in die Flasche. Seine Weine sind im besten Sinne auf das Wesentliche reduziert. Sie wirken unverfälscht, ehrlich und pur. Mit seiner Linie „Pudelwohl“ bestehend aus einer weißen Cuvée und dem Rosé kreiert er Weine, die seine aktuelle Situation widerspiegelt, seine Weine finden großen Anklang und bescheren ihm ordentlich Rückenwind. Also kein Grund zur Klage, nur ein Grund sich pudelwohl zu fühlen!

