



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Ambs Grauer Burgunder „Buntenhahlen“ trocken

Artikel-Nr: 104272

ANBAUGEBIET Deutschland / Baden / Kaiserstuhl

REBSORTE(N) Grauer Burgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Ambs

AUSBAU 15 % der Trauben wurden maischevergoren, hierbei entsteht die besondere leicht bronzefarbene Färbung. 85% wurden direkt nach der Lese schonend gepresst und temperaturgesteuerte im Stahltank vergoren, anschließende Reifung für 6 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Im Glas eine leichte bronzefarbene Tönung, bedingt durch die Maischestandzeit der Trauben. Im Bouquet Noten von Birne, Trockenobst, Ananas und Zitrusfrüchte. Am Gaumen vollmundig und aromatisch frisch mit leichter Butternote. Durch eine leichte Säure erhält der Wein seinen frischen Charakter. Im Finale sehr elegant und strukturiert mit einer angenehmen Länge.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Die Familie Ambs versteht es, die einmaligen Weinbaubedingungen des Kaiserstuhls auf unverfälschte Weise in ihren Weinen widerzuspiegeln. Andreas Ambs steht für einen neuen Jahrgang dynamischer Winzer, die dem badischen Wein ein junges und strahlendes Gesicht geben wollen. Mit dem Ziel des Ausbaus expressiver Burgunderweine mit eigener Identität und Ausdruck, entsteht laut Vater Josef Ambs augenzwinkernd „die köstlichste Form von Sonnenenergie“. Die fruchtbaren Löss- und Lehmböden im Einklang mit dem besonders sonnigen Mikroklima des badener Kaiserstuhls, bilden die Grundlage für eine hervorragende Traubenqualität, die sich auch in der Qualität der Weine widerspiegelt. Das schonende Abpressen und die temperaturkontrollierte Vergärung des Rebguts verbunden mit langer Feinhefeleragerung lassen vollmundige, gradlinige Weine von graziler Eleganz und schöner Länge entstehen.

