



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Metzger "Prachtstück" Spätburgunder Blanc de Noirs KuhbA trocken

Artikel-Nr: 176018

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Spätburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Metzger

AUSBAU Nach sanftem Auspressen der Trauben wird der Wein in Edelstahl tanks ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase liegen intensive Noten von Melone, süßen Kirschen und etwas Apfelkompott. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, knackig und rund.

SERVIEREMPFEHLUNG Terrassenwein, Aperó, zu Vitello Tonnato, eingelegtem Kalbfleisch, Maultaschen in der Brühe oder einfach zum relaxten Zusammensein mit Freunden

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Das Weingut Metzger zählt mit einer Anbaufläche von 18 Hektar und einem Absatz von 150 000 bis 160 000 Flaschen im Jahr zu den größeren familiengeführten Weingütern in der Pfalz. Die Wurzeln des Betriebs reichen mehr als hundert Jahre zurück. Zudem betreibt die Familie ein Restaurant und eine Pension mit 25 Zimmern.

Doch dem nicht genug: Hat ein Winzer einen guten Wein abgefüllt, so hat er seinen Pflichtteil erfolgreich hinter sich gebracht. Doch nach der Pflicht folgt immer die Kür und die bedeutet heute mehr denn je auch optisch eine gute Figur zu machen. Der Pfälzer Uli Metzger aus Grünstadt an der Weinstraße meistert den Pflichtteil mit Bravour und die Kür mit einem genialen Kunstgriff. Mit viel Selbstironie und Hintersinn „verwurstet“ er kurzerhand seinen Familiennamen und macht die Kuh zu seinem Wappentier. So viel Kreativität weckte sofort unser Interesse. Wir wünschten uns von ihm einen Wein, der fabelhafte Qualität und einen vernünftigen Preis bietet und bei dem der Spaß keineswegs zu kurz kommt. Sein eigens für uns abgefülltes „Prachtstück“ ist perfekt auf diese Wünsche zugeschnitten. Eine quicklebendige Rosé-Spezialität mit intensiven Noten von Melone, süßen Kirschen und etwas Apfelkompott. Servieren Sie Ihren Kunden doch einmal Frisches vom Metzger!

