



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Josef Ambs Weißer Burgunder „Kreuzweg“ trocken

Artikel-Nr: 104271

ANBAUGEBIET Deutschland / Baden / Kaiserstuhl

REBSORTE(N) Weißer Burgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Josef Ambs

AUSBAU schonendes Pressen und temperaturgesteuerte Fermentation im Stahltank, anschließende Reifung für 6 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Im Bouquet intensive Noten von weißen Blüten, Steinobst, Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen aromatisch frisch und saftig mit einem vollmundigen Geschmack. Ein ausgewogenes Säurespiel rundet den Geschmack ab. Im Finale sehr grazil mit einer schönen Länge.

SERVIEREMPFEHLUNG Ideal zur Frühlings- und Sommerküche oder zu Pasta mit kräftigen Saucen.

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 neunten 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 Rebgruts verbunden mit langer Feinhefelergerung lassen vollmundige, gradlinige Weine von graziler Eleganz und schöner Länge entstehen.

