

# WEINGUT AXEL BAUER



**AXEL BAUER®**

## C4 - CUVÉE BLANC HANDWERK

Unser kleines Weißwein-Cuvée, der sowohl Einsteigern gefällt und auch Weinkenner begeistert - viel Wein im Einstiegssegment!



Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein
Rebsorte:	Chardonnay, Auxerrois, Grauburgunder, Weißburgunder & Riesling
Boden:	Granitverwitterung
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Stahltank & gebrauchtes Barrique
Farbe:	Mittleres Goldgelb

Duft:

Brillanter Duft nach weißer Johannisbeere, süßliche Gelbfrucht und gelber Pflaume. Das Aroma ist untermalt von frischen Kräutern und dazu etwas exotischer Frucht, wie Maracuja.

Mund:

Im Mund wirkt der Wein frisch, saftig und extrem animierend. Am Gaumen ein Frischeerlebnis von ätherischer Minze, Citrus und Süße; verführt zu großem Trinkfluss, feiner, cremiger Schmelz.

Trinkreif:

2023 -2024

Trinktemperatur:

10°C

Speisen:

Allrounder, Antipasti, Geflügel, Tatar, Süßwasserfisch, leichte Sommerküche

Alkohol:

12,0 % vol

Restzucker:

6,4 g/l

Säure:

7,8 g/l

Glasempfehlung:

Weißweinglas

Karaffieren:

Nein