

WEINGUT AXEL BAUER



AXEL BAUER®

PARZELLE Blacklist 2022

Dicht, stoffig, seidig, Granit pur.



Jahrgang: 2022
Qualitätsstufe: Badischer Landwein
Rebsorte: Müller-Thurgau
Boden: Granit
Geschmack: Trocken
Ausbau: Lese Ende September mit 97° Oe – 2 Tage Maischestandzeit mit Rappen, spontan vergoren in zu je 50% neuen und gebrauchten Barriques – Ausbau auf der Vollhefe bis Juni 23

Farbe: Leuchtendes Strohgelb

Duft: Burgunderhaftes Holz, Spontangärung, Apfel, Minze und Kümmel

Mund: Im Mund hat der Wein viel Stoff, eine packende, mineralisch getönte Dichte und Spannung, die stärker aus der Mineralität als aus der Säure kommt. Der Granit dominiert die Sorte.

Trinkreif: 2024 - 2034 Trinktemperatur: 12-14°C

Speisen: Zum Fisch trinkt man Weißwein, das weiß doch jeder. Doch dieser spezielle Vertreter, braucht auch etwas Besonderes: Wie wär's mit einer Seezunge à la meunière mit Kapern – dieser Müller kann die feinen Aromen der Seezunge unterstreichen und das Geschmacks-erlebnis veredeln.

Alkohol: 13,5 % vol Restzucker: 2,6 g/l

Säure: 7,4 g/l

Glasempfehlung: Burgunderglas Karaffieren: Ja, 4 h