MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Bestheim "Edelzwicker" Alsace AOC



Name:	Bestheim "Edelzwicker" Alsace AOC
Artikel Nr.:	7176
Hersteller:	Bestheim
Herkunft:	Frankreich
Region:	Elsass
Rebsorte:	85% Silvaner, 15% Muscat
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	1 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Blasse strohgelbe Farbe im Glas. Das Bouquet ist dezent mit feinen Fruchtnoten. Am Gaumen befinden sich vornehmlich frisch-fruchtige Aromen, die durch eine vollmundige und gut ausbalancierte Struktur abgerundet werden.
Herstellung:	Der "Edelzwicker" ist der einzige Wein, der in der Alsace AOC aus einer Cuvée aus verschiedenen Rebsorten produziert wird. Es kommen in der Regel die drei Rebsorten Muscadet, Silvaner und Pinot Blanc zum Einsatz, jedoch hat jeder Produzent seine eigene Komposition. Alle verbindet das Ziel, einen trockenen, leicht zugänglichen Weißwein zu produzieren, der eine gesamte Mahlzeit begleiten kann. Die Rebstöcke stehen in idealer geographischer Lage rund um das Dorf Bennwihr im Elsaß. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst und bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Nach angemesener Reifezeit in Edelstahltanks wird die Cuvée erstellt und der Wein relativ jung auf Flaschen gefüllt, um seine typische frische Frucht zu bewahren.
Hersteller-information:	Die Winzergenossenschaft Bestheim ist aus dem Zusammenschluss der renommierten Weinkellereien von Bennwihr und Westhalten entstanden, die jeweils eine lange Tradition im Elsässer Weinbau aufweisen. Westhalten ist ein elsässisches Dorf am Fuße der Vogesenausläufer mit einzigartigen Böden im Herzen des Vallée Noble, in dem ein mediterran geprägtes Klima herrscht. Sein Weinberg ist mit 410 Metern über dem Meeresspiegel der höchste im Elsaß und erstreckt sich entlang steil abfallender Hügel, die nach Süden ausgerichtet sind. Dank der optimalen Beschaffenheit seiner Böden können hier außergewöhnliche Crémants erzeugt werden. Das Dorf Bennwihr hat sich mit seinen geographischen Begebenheiten dagegen auf die Produktion von Stillweinen konzentriert. Mit fast 720 ha Weinbergen produziert Bestheim heute rund 8,5 Millionen Flaschen pro Jahr. Die angeschlossenen Weinbauern stehen für die hohe Qualität des Lesegutes, das die typischen Eigenschaften der Elsässer Böden und der Mikroklimata voll zum Ausdruck bringt.
Servier-empfehlung:	Gut gekühlt ein idealer Begleiter zu Vorspeisen aller Art, schmeckt auch hervorragend zu frischen Fischgerichten und eignet sich als Begleiter eines ganzen Abends. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.