MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Weißburgunder "Hiss" QbA trocken



Name:	Weißburgunder "Hiss" QbA trocken
Artikel Nr.:	20029
Hersteller:	Weingut Hiss
Herkunft:	Deutschland
Region:	Baden
Rebsorte:	100% Weißburgunder
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Am Gaumen zeigen sich Aromen von Grapefruit, reifen Birnen und Äpfeln. Dabei ist dieser Wein elegant, harmonisch und vollmundig. Insgesamt weich und cremig mit ausgewogenem Säurespiel.
Herstellung:	Alle Reben stehen auf der Lage Eichstetter Herrenbuck. Nach der Ernte erfolgt die Mostklärung nur durch Absetzen, gefolgt von einer kühlen, kontrollierten und langsamen Gärung bei 16-18°C. Danach erfolgt eine partielle Verfeinerung im großen Holzfass, bevor der Wein jung auf Flaschen gefüllt wird.
Hersteller-information:	Das Weingut Hiss liegt in Eichstetten am berühmten Kaiserstuhl im Weinanbaugebiet Baden und wurde 1962 von Karl Heinz Hiss als erstes Weingut in Eichstetten gegründet. Schon sein Vater Karl Hiss hatte den Grundstock durch handwerkliches Geschick als Holzküfer und Winzer gelegt. Inzwischen hat der staatlich geprüfte Weinbautechniker Andreas Hiss das Zepter in dritter Generation übernommen und führt das Weingut mit viel Schwung und innovativem Geist. Zusammen mit Ehefrau Alexandra und gut qualifizierten Mitarbeitern baut er die gewachsene Qualität des Familienbetriebs weiter aus. Die Philosophie besteht in einem qualitätsorientiertem Weinbau durch Ertragsreduzierung, gewissenhafte Bodenbewirtschaftung durch stetige Humusversorgung und blühende Einsaaten von Gräsern und Blumen. Inzwischen werden rund 22 ha Rebfläche bewirtschaftet, aus der rund 180.000 Liter Wein erzeugt werden.
Servier-empfehlung:	Ideal zu Fisch, Kalb und Schweinefleisch, Meeresfrüchten oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein. Trinktemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,8 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille AWC Vienna für Jahrgang 2015.

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