



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Herxheim" Gewürztraminer QbA lieblich



| | |
|-------------------------------|--|
| Name: | "Herxheim" Gewürztraminer QbA lieblich |
| Artikel Nr.: | 20052 |
| Hersteller: | Winzergenossenschaft Herxheim am Berg |
| Herkunft: | Deutschland |
| Region: | Pfalz |
| Rebsorte: | 100% Gewürztraminer |
| Farbe / Art: | weiß |
| Geschmack: | lieblich |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2023 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 10,00% |
| Beschreibung: | Verführerischer Rosenduft. Vielfältig und blumig im Bouquet. Am Gaumen würzig und elegant mit süßlichen Aromen und nachhaltigem Abgang. |
| Herstellerinformation: | Der Weinbau nimmt in Herxheim seit Jahrhunderten eine bedeutende Rolle ein. Der Ursprung ist auf einen befestigten, fränkischen Adelshof zurückzuführen, von dessen Toren nur noch das nördliche erhalten ist. Es wurde als "Pfaffenhoftor" zum Wahrzeichen und Logo der Winzergenossenschaft. Mutige Winzer gründeten 1937 aus wirtschaftlicher Not die Genossenschaft, die inzwischen beträchtlich gewachsen ist und sich durch ihren qualitätsorientierten Weinbau bestens etabliert hat. Heute bewirtschaften ca. 50 aktive Mitgliederfamilien rund 190 ha Weinberge. Diese Weinbergsfläche liegt in den Gemarkungen von Herxheim, Dackenheim, Freinsheim und Kallstadt. Die Einzellagen Herxheimer Honigsack, Herxheimer Kirchenstück und Himmelreich stellen das Filetstück der Winzergenossenschaft dar. Nach der Philosophie der Winzergenossenschaft sind Tradition und Fortschritt im Weinausbau Garant für sortentypische, frische Weine und Sekte mit klarer, unverwechselbarer Frucht, die zum unkomplizierten Genuss einladen. Konsequente Qualitätspolitik ist oberstes Ziel. Mit dem Ausbau der Keltergebäude im Jahr 2002 wurden frühzeitig die Weichen für Spitzenqualität gelegt. |
| Servierempfehlung: | Bei einer empfohlenen Serviertemperatur von ca. 7°C ein wunderbarer Aperitif. Ebenso überzeugend zu gereiften, aromatischen Käsesorten! |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 10,00% Restzucker: 40,6 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l |
| Lagerfähigkeit: | 3-4 Jahre |
| Auszeichnungen: | Goldener Preis DLG für Jahrgang 2018. |