

## 2024 Charmeur



### VDP.Gutswein

Wein-Nr:	220-24
Alkoholgehalt:	11,5%
Säure:	7,1 g/l
Zucker:	4,4 g/l
Passt zu:	Als Aperitif, zum Picknick oder frischen sommerlichen Salaten
Trinktemp.:	6-8°C
Anbaugebiet:	Württemberg
Sorte:	Riesling, Muskateller & Kerner
Boden:	Gipskeuper und Schilfsandstein
Ausbau:	Feinhefeleragerung für ca. 6 Monate im Edelstahltank

Mit zartem, hellem Gelb im Glas und einem charmanten Duftspiel öffnet sich der „Charmeur“. Aromen von gelbem Apfel, weißen Johannisbeeren und saftigem Pfirsich steigen in die Nase, untermalt von feinen Noten nach Holunder- und Weißdornblüten – wie ein Spaziergang über eine blühende Frühlingswiese.

Am Gaumen setzt sich dieses heitere Bild fort: Der Auftakt ist fruchtig und animierend, getragen von frischer Säure und lebendigem Zug. Gelber Apfel, zarte Birne und ein Hauch Holunderblüte verleihen dem Wein Leichtigkeit und Schwung. Ein Charakter voller Lebensfreude, der wie gemacht scheint, um unbeschwerte Momente – vielleicht sogar das nächste Picknick – zu begleiten.



Webshop



Nährwertangaben



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER  
WÜRTTEMBERG