

Leidenschaft 2025

Weißburgunder &
Chardonnay

Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 8 – 10 °C.
- Speisenbegleitung: Idealer Partner für anspruchsvolle Fischgerichte (Salz- und Süßwasser), Krustentiere, helles Fleisch und feine Vorspeisen.



Charakteristik: Eine charakterstarke Cuvée, die durch Eleganz und Struktur besticht. Die „Leidenschaft“ vereint die Frische des Weißburgunders mit der kraftvollen Cremigkeit des Chardonnay. Durch die Teilreife in edlen Tonneaufässern gewinnt der Wein an Tiefe und feiner Textur, ohne seine alpine Mineralität zu verlieren.

Terroir & Ertrag: Ausgewählte Lagen (300–600 m ü.M.) | Kalk-, Porphy- und Lehmböden | Handlese Anfang September.

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank | 4–6 Monate Feinhefe; Weißburgunder im Edelstahl, Chardonnay im Tonneau-Holzfass.

Sensorik: Vielschichtiges Bouquet von grünem Apfel, saftigem Pfirsich, Zitrus und weißen Blumen, verschmolzen mit Banane, Ananas und dezentem Holz. Am Gaumen frisch und exzellent strukturiert; lebendige Säure trifft auf eleganten Schmelz.