



de Vite

Rebsorte: Weißburgunder, Müller Thurgau, Sauvignon und Riesling.

Boden: Lockere, leicht erwärmbare Mergelböden

Vinifikation: Sofort nach der Anlieferung werden die Trauben sanft abgepresst, der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt und bei kontrollierter Temperatur vergoren.

Weinbeschreibung: Im Glas präsentiert sich der de Vite sehr lebendig in einem frischen Hellgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Das verlockende Bouquet enthüllt zu Beginn Noten von grünen Äpfeln im Zusammenspiel mit einem Hauch Zitronengras, Anklängen von Holunderblüte und einer Spur Vanille. Dann wandelt sich der Duft, entwickelt zunehmend florale Noten und gewinnt mit etwas Sauerstoff nussige Aromen hinzu. Auf der Zunge vermittelt er einen lebendigen Eindruck, dank seines frischen Charakters seiner filigranen, animierenden Säure und seiner ausgezeichneten Balance. Das Spiel der Frucht- und Blütenaromen wiederholt sich am Gaumen und prägt den Wein. Der ausgewogene, gut strukturierte Geschmack beeindruckt durch Mineralität und Frische, und durch seinen klaren, aromenreichen Abgang am Gaumen.

Speiseempfehlung: Vorspeisen, Fisch, helle Fleischsorten.