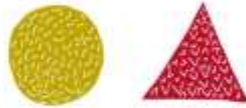


HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2017 Fusion

Jahrgang: 2017
Rebsorten: 70% Weisser Burgunder,
25% Sauvignon Blanc,
5% Riesling
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 12% vol.
Säure: 6,8 g/l
RZ: 2,9 g/l



Das Terroir und die Weinestehung:

Ein Cuveé aus den zurzeit wohl spannendsten Rebsorten in Deutschland. Es vereint die Eleganz vom Riesling, die Frucht vom Sauvignon Blanc und die Cremigkeit vom Weißen Burgunder.

Die Trauben unseres Weißweincuvees stammen von alten und jungen Weinbergen rund um Appenheim. Kalkmergel und etwas Löss prägen hier die Böden. Die Weine erhalten so eine elegante Struktur und tolle Saftigkeit.

Den perfekten Erntezeitpunkt bestimmen wir über den Geschmack und die Reife der Trauben. Für eine optimale Extraktion der Aromen aus der Beerenschale werden die Trauben schonend gemahlen und im eigenen Saft für einige Stunden stehen gelassen. Nach der Pressung erfolgt die Vergärung in Edelstahltanks über mehrere Wochen. Danach lagert unser Fusion noch bis zur Abfüllung im Frühjahr auf der gesamten Hefe.

Strahlender, gelbfruchtiges Sommercuvee mit feiner Säure. Dicht, cremig und elegant. Im Geschmack saftig mit verspielten Aromen nach Citrus, Holunderblüte, Lychee

Geschmackbeschreibung:

In der Nase geprägt von etwas Chassis, Lychee, Citrus im Geschmack, sehr cremig, sehr saftig und verspielt, leichte Restsüße.

Trinkempfehlung:

Zu asiatischen Gerichten, Geflügel, einfach ein Spaß- und Lieblingswein