

Weingut Hauck | 2021 kunststück trocken

Jahrgang	2021				
Wein	„KUNSTSTÜCK“ WEISSER BURGUNDER & AUXERROIS				
Qualitätsstufe	QUALITÄTSWEIN				
Geschmacksrichtung	TROCKEN				
Lage/Anbaugebiet	Rheinhessen				
Alkohol in %	12,0	Restzucker in g/l	6,5	Säure in g/l	6,0
Verschluss:	Schraubverschluss				

Weinberg(e)	Bermersheimer und Ensheimer Gemarkungen
Ausrichtung	Südwesten
Boden	Toniger Lehm
Vinifizierung & Ausbau	Kühle Vergärung in Behältern aus Edelstahl bei ca. 18 ° Celsius.

Das gemäßigte Klima mit warmen Sommertagen und kühlen -nächten ermöglicht eine optimale Ausprägung der Aromen in den Beerenhäuten. Durch die langsame, kühle Vergärung bleibt ein Teil der Kohlensäure im Wein gebunden.

Degustationsnotiz

Die Cuvée aus Weißburgunder und Auxerrois verbreitet schon in der Nase eine opulente, aber auch freche Frucht. Am Gaumen ist der Wein fruchtbetont, füllig und gleichzeitig fast schwerelos. Aromen von Zitrus, Apfel, Heu und weißen Blüten dominieren. Leicht pfeffrige Anklänge. Im Abgang der Cuvée macht sich eine zarte Säure bemerkbar, die diesem Wein noch am Schluss einen Kick gibt. Eine Cuvée mit sehr eigenständigem Aromaprofil – hoher Erinnerungswert!

www.wein-plus.net schreibt:

„Ein wenig gedeckter, zart hefiger und etwas vegetabiler bis getrocknet-kräuteriger Duft nach gelben Früchten mit leicht pfeffrigen Anklängen. Jugendliche, zart süßliche Frucht mit etwas Schmelz und hell-nussigen Tönen, feine Säure, gewisse Nachhaltigkeit, ein wenig Salz im Hintergrund, ordentlicher bis guter Abgang.“

Optimale Trinktemperatur	7-10° C
Passt gut zu	...Kalbfleisch, Backhendl, leichten Fisch- und Gemüsegerichte, Flammkuchen

Der Feinschmecker empfiehlt Hauck mit 2 F, der Falstaff jubelt mit 2 Sternen: „Klarheit, Frische, Proportion – und das alles zum Vorzugspreis!“ Vinum lobt die „homogene, blitzsaubere Kollektion mit Weinen, die eine pure, klare Frucht auszeichnet“.