ACQUISTATO IL .....

Weissburgunder Pinot Blanc Trocken 2019

Fresco Pinot Bianco dalla Germania



Il Pinot Bianco, o Weissburgunder, come dicono i tedeschi, è un vitigno assai versatile. Adatto a essere lavorato in tanti modi diversi. Perfetto come base per grandi spumanti, come accade nella nostra Franciacorta, è un'uva che riesce a dar vita a vini bianchi fermi di grande piacevolezza. Come questo, prodotto da Hans Baer che non difetta certo per tipicità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino di media intensità, limpido e invitante. Al naso dominano i profumi più fini di fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa bianca. In bocca, poi, sorprende per la sua piacevole acidità rinfrescante, ben bilanciata da un alcol ben presente ma non eccessivo. E' un vino perfetto per accompagnare un pranzo o una cena tra amici. Buono oggi, può tranquillamente invecchiare in cantina per qualche tempo. Non troppo a lungo, però.

Per i tanti appassionati di vini tedeschi, la zona di Rheinhessen rappresenta una nuova interessante sfida. Vi si trovano tanti bravi viticoltori che, grazie a un mix unico di territorio, suoli e clima, producono vini di grandissimo interesse. La Rheinhessen, conosciuta anche come la regione dalle mille colline, è famosa soprattutto per i vini a base Müller-Thurgau, Riesling, Dornfelder, Silvaner, Portugieser e Pinot Noir, spesso vinificati in purezza e indicati in etichetta. Hans Baer è una linea moderna di vini dal sapore decisamente internazionale, prodotti con il rigore e il classico stile tedesco. Due curiosità sul marchio. Hans è uno dei nomi più comuni in Germania, come il nostro Carlo o Maria, mentre Baer, l'orso, è il simbolo della città di Berlino, presa come modello di modermità, accoglienza e inclusione. Il risultato è un divertente logo che non fatica a farsi riconoscere sugli scaffali.

La Vigna

Terreno	Minerale
Esposizione	300 mt
Allevamento	spalliera a casarsa
Densità imp.	-

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Germania
Uve	Weissburgunder
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	aperitivo
Vinificazione	Tipica vinificazione in cisterne inox termoregolate a basse temperature.
Sensazioni	Di colore paglierino molto pallido, al naso aromi di frutti tropicali, mango e frutta della passione, al palato è fresco fruttato con un finale lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821