



# DR. BAUMANN

1 9 2 8 / W Ü R T T E M B E R G



<b>Bezeichnung</b>	Schillerwein QbA Weingut Dr. Baumann
<b>Anbaugebiet</b>	Württemberg
<b>Lage</b>	Selektion aus Einzellagen
<b>Boden</b>	Keuper Verwitterungsboden
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Füllgröße</b>	750 ml
<b>Artikelnummer</b>	10107250
<b>Qualität</b>	Extrem spät legen wir die Lesezeitpunkte, um Spitzenqualitäten zu garantieren. Äußerst zurückhaltend gehen wir mit dem Rebschnitt vor; der 10jährige Ertragsdurchschnitt beträgt 54 hl/ha. Mit großer Sorgfalt wird die Auswahl der Rebklonen getroffen. Die jährliche betriebseigene Humuszufuhr ermöglicht einen sparsamen Umgang mit mineralischem Dünger.
<b>Beschreibung</b>	Die schillernde Farbe im Glas mit der Fülle von blumigen und fruchtigen Aromen wie Erdbeere, Himbeere und Rose in der Nase wecken Lust auf mehr. Das prägnante Muskatbukett bestätigt sich im Geschmack mit einer eleganten Süße: frisch und spritzig: der junge Schwabe von heute!
<b>Empfehlung</b>	Ein idealer Begleiter zu verschiedenen Salatvariationen mit hellem Fisch, Risotto- Gerichten oder allerlei Fruchtdesserts. Auch als Terrassenwein oder als Longdrink bestens geeignet. Optimale Trinktemperatur bei 8°C – 10°C.
<b>Analyse</b>	Alkohol 11,5% Restzucker 21,2 gr/l Säure 6,1 gr/l

