



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Rhenser Sonnenlay Weißburgunder Weingut Frickel

Expertise:

Ein eleganter Weißburgunder vom Mittelrhein mit besonderem Lagencharakter. Der Weißburgunder verbindet eine angenehme Frische mit feiner Tiefe und einer harmonischen, ausgewogenen Art.

Geschichte:

Mittelrhein im Glas. Frisch, elegant und mit ganz viel Herkunft! Der Weißburgunder vom **Weingut Frickel** kommt aus der gleichnamigen Lage **Rhenser Sonnenlay** bei Rhens. Die Weinberge liegen auf rund 120 Metern Höhe und sind nach Südwesten ausgerichtet. Geprägt wird die Lage von Rheinhöhenschotter, Flusssedimenten und Schiefer. Eine spannende Kombination, die dem Wein seine eigene Handschrift verleiht. Bei der Ernte wird auf Qualität gesetzt. Das gesunde Lesegut wird selektiv von Hand gelesen. Nach einer 12-stündigen Maischestandzeit wird der Wein im Edelstahltank ausgebaut und darf dort anschließend ganze **12 Monate auf der Vollhefe** liegen. So bekommt er seine schöne runde Art und bleibt gleichzeitig angenehm frisch. Als **Kabinett** ist er wunderbar leicht und unkompliziert, ohne dabei langweilig zu werden. Im Glas zeigt er sich frisch und klar, am Gaumen weich und harmonisch. Feine Frucht trifft auf eine angenehme Frische und macht ihn zu einem Wein, bei dem das nächste Glas nicht lange auf sich warten lässt. Auch beim Ausbau bleibt das Weingut seiner naturnahen Philosophie treu. Der Weißburgunder wird **naturnah und vegan** erzeugt. Für uns ein schöner Allrounder vom Mittelrhein. Ob als Aperitif, zum Feierabend oder als Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Gerichten. Einfach gut kühlen, einschenken und genießen!

Artikelnummer:	100063
Rebsorten:	Weißburgunder / Pinot Blanc,
Jahrgang:	2025
Qualität:	
Geschmack:	trocken
Region:	
Alkohol:	11 %
Restzucker:	8 g/L
Säuregehalt:	6 g/L
Ausbau:	Edelstahltank

Trinktemperatur: 10-12 Grad

Speisenkombination

Fisch, Meeresfrüchten und leichte Gerichte

