



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Die Herde: Gertrud - die Verspielte Rieslingwerk Gbr

Expertise:

Strohgelb. In der Nase vollreife Noten von würzigen Beeren und ein wenig Zitrone. Am Gaumen sehr leicht und frisch mit einer lebendigen Säure. So richtig schön verspielt!

Geschichte:

GERTRUD – Die Verspielte – eine Weißweincuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Müller-Thurgau, Riesling und Gewürztraminer.

Und jede dieser Rebsorten spielen so richtig schön auf deiner Zunge. Mit dieser gewissen Leichtigkeit tänzelt die Gertrud durch die Herde und ist dabei so offen für die Natur und ihre Umgebung.

Das **Weingut Beurer** aus Württemberg hat es sich zur Aufgabe gemacht mit einem gemeinsamen Freund, Klaus Eissele, welcher den BIO-Obstbaubetrieb in Stetten bewirtschaftet ein gemeinsames Projekt zu starten.

Gemeinsam Zusammengesessen entstand auch schon die Idee und die Stunde „der Herde“ hat geschlagen.

Mit der Schwester des Weingutsinhabers, Annette Schock, die auch gleichzeitig Künstlerin ist entstand die Idee die Kühe als Aufhänger für das Projekt zu integrieren.

Insgesamt umfasst die **Herde-Linie** drei Weine. Einen Weißwein, einen Roséwein und einen Rotwein. Lass dich mitreißen und tanze mit Gertrud zusammen über die Wiese!

Artikelnummer:	198733
Rebsorten:	Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau,
Jahrgang:	2022
Qualität:	QbA
Geschmack:	halbtrocken
Region:	Württemberg
Alkohol:	12,00 %
Restzucker:	10,3 g/L
Säuregehalt:	5,2 g/L
Ausbau:	Edelstahltank

Trinktemperatur: 6-8 Grad

Speisenkombination

Spargel, Sommersalat mit gebratener Hühnerbrust

