



Weingut Noll - Markgräfler Gutedel dry

Proefnotitie: Een droge witte wijn met aroma's van gele appels en peren. Hij kenmerkt zich door een milde zuurgraad.

Druivensoort(en):	100% Gutedel
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Baden
Type sluiting:	Schroefdop
Type wijn:	Stil - wit - droog
Alcoholpercentage:	12,5% Vegan

Wijnstijl: Mild & fris

Smaakprofiel: Deze droge Gutedel uit Baden toont frisse aroma's van gele appel en rijpe peer. De wijn heeft een milde zuurgraad van 5,2 g/l en een laag restsuikergehalte van 1 g/l, wat zorgt voor een zachte, elegante smaakbeleving. Licht en evenwichtig van structuur, maakt hem een uitstekende tafelwijn en begeleider van lichte gerechten en kazen. Dankzij zijn verfijnde fruitexpressie is hij toegankelijk en veelzijdig. Een typisch voorbeeld van een elegante Gutedel uit het Estate Wines segment.



Productiemethode: De druiven groeien in het zonnige Markgräflerland, in de uitlopers van het Zwarte Woud, op leemrijke lössgronden. De Gutedel wordt gemaakt in roestvrijstalen tanks, waardoor de frisse en fruitige aroma's behouden blijven.

Fun fact: De Gutedel (Chasselas) is een van de oudste witte druivenrassen in Duitsland en staat bekend om zijn frisse, fruitige karakter en milde zuurgraad. Dankzij zijn elegante eenvoud is het een veelzijdige wijn die zich perfect leent als tafelwijn of bij lichte gerechten.

Wijn & spijs: Een ideale tafelwijn en past goed bij lichte gerechten. Een perfecte begeleider van kaas.

Ideale drinktemperatuur: 6-8°C

Wijnen met karakter, geworteld in het Markgräflerland.

Het verhaal achter de wijn:

In het zonrijke Markgräflerland, aan de voet van het Zwarte Woud, maakt **Weingut Noll** wijnen met karakter en finesse. Sinds 1987 werkt de familie in inmiddels de tweede generatie met klassieke Bourgognedruiven en de streektypische **Gutedel (Chasselas)**. Dankzij het milde klimaat, koele nachten en zorgvuldige houtrijping ontstaan wijnen met diepte, balans en elegantie. De familie combineert vakmanschap met respect voor natuur en traditie – van handmatige oogst tot de selectie van de houten vaten. Elke wijn weerspiegelt zijn oorsprong en de passie van de makers.