



### Weingut Noll - Markgräfler Weissburgunder dry

**Proefnotitie:** Droge witte wijn met aroma's van rijpe appels en peren, maar ook van citroenen en abrikozen. Kenmerkend door zijn sappigheid.

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| <b>Druivensoort(en):</b>  | 100% Weissburgunder |
| <b>Herkomstland:</b>      | Duitsland           |
| <b>Wijnregio:</b>         | Baden               |
| <b>Type sluiting:</b>     | Schroefdop          |
| <b>Type wijn:</b>         | Stil - wit - droog  |
| <b>Alcoholpercentage:</b> | 12%                 |
|                           | Vegan               |

**Wijnstijl:** Sappig & fris



**Smaakprofiel:** Deze Weissburgunder overtuigt met frisse aroma's van rijpe appel, peer, citroen en een vleugje abrikoos. In de mond is hij levendig en sappig, met een mooie balans tussen fruitigheid en verfrissende zuren. De structuur is elegant en soepel, wat de wijn toegankelijk en veelzijdig maakt.

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

**Wijn & spijs:** Goede partner van pasta- en visgerechten.

**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.