

Mittagswein

Im Jahr 2000 feierten wir im Markgräflerland ein ganz besonderes Jubiläum: die Rebsorte Gutedel wurde 5.000 Jahre alt. Ihre Urheimat wird in Palästina vermutet, der Anbau am mittleren Nil vor 5.000 Jahren gilt als verbürgt. Vermutet wird danach eine Weitergabe an Römer und Griechen durch die seefahrenden Phönizier. Anfang des 16. Jahrhunderts gelangte der Gutedel in französische Anbaugebiete. Südwestlich von Mâcon sollen die Reben bei dem Ort Chasselas angebaut worden sein - eine Erklärung für das bis heute in den französisch sprechenden Anbaugebieten gängige Gutedel-Synonym Chasselas.

2022er Gutedel trocken
Bio Weingut Josef Walz
Heitersheim - Markgräflerland

Farbe: Hellgelb mit silbernen Reflexen
Geruch: Mandarinenzeste etwas Pampelmuse, frische Zitrone und Minze, Grüner Apfel mit einem Hauch von Jostabeere, zarte Brioche Aromen
Geschmack: Frisch, saftig, angenehmen belebende Säure am Gaumen

Glas 0,1l € 3,00