

## 2020 Fusion - Weißweincuvée - Rheinhessen - Deutschland - Hofmann

---



Beispielbild

### Rebsorte

---

Weißburgunder 70%, Sauvignon Blanc 25%,  
Riesling 5%

### Passt zu...

---

Fisch, Gemüse, Asiatischer Küche, Vorspeisen

### Beschreibung

---

Strahlender Sommerwein. Die Nase ist sehr charmant und einladend. Sofort erkennt man Aromen von Lychee, reife Zitrusfrüchte und Holunderblüte. Am Gaumen saftig, cremig und expressiv. Kühles Weißweincuvée für den spannigen Genuss! Der perfekte Wein zur Sommerküche.

Weingut:	Hofmann
Lage:	-
Keller:	Appenheim
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Muschelkalk trifft auf Schiefer
Weinanbau:	Das Projekt "Fusion" von Carolin und Jürgen Hofmann ist eine Verschmelzung zweier Weinstile. Der wunderbare Riesling von der Saar trifft auf die klassischen Rebsorten aus Rheinhessen. Durch die Verbindung schließt sich der Kreis dieser zwei Top-Weingüter!
Weinausbau:	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Ausbau im Edelstahltank. Langes Hefelager bis zum Frühjahr.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Trinktemperatur:	8-10 °C

### Analysewerte

---

Alkoholgehalt:	12,00% Vol.
Restsüße:	7,10 g/l
Säuregehalt:	2,80 g/l

### Infos über das Weingut

---

Im Jahr 1971 wurde aus dem ehemals landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb ein Weingut. Bewirtschaftet werden 9 Hektar Weinberge. Als „wahrer Tausendsassa“ wird Jürgen Hofmann zwischenzeitlich vom Gault Millau bezeichnet. Seit 2006 führen er und seine Frau Carolin das Weingut gemeinsam.

