

MACHHERNDL ERICH PULP FICTION NO. 7 MACHHERNDL ERICH, WÖSENDORF



Jahrgang: 2018
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Machherndl Erich**
Traubensorte(n): Gelber Muskateller, Frühroter Veltliner,
Weissburgunder (Pinot Blanc)
Ausschenktemperatur: 8-12°C

Fermentierte Kräuterlimo, Ginger Beer, getrocknete griechische Bergkräuter, Chrysantheme, Mate Tee, Apfel trifft reife Birne zum Cidre-Duo. Individuelle Aromatik wunderbar ausbalanciert mit hopfig-traubiger Frische und zitronenzestiger Kühle. Muskatnuss, Curryblatt, Marille, Orangenmarzipan und Wermut.

Empfehlung

Als Aperitif oder zu feiner Gemüseküche, leichten Fischgerichten und nicht zu süssen Desserts.

Produzent

Machherndl Erich - Es sind Weine für Liebhaberinnen und Liebhaber, Weine mit viel Dichte und Urwüchsigkeit. Knochentrocken und null Botrytis. Mit immer ausgewogenem Säurespiel und immer gut eingebundenem Alkohol. Schwere Weine wird man hier nie finden, dafür aber Weine, die Lust auf mehr machen. Sie sollen den Menschen das Funkeln in die Augen zaubern. hnlich dem Funkeln, das Erich Machherndl selbst bekommt, wenn er über seine Weine und das Weinmachen spricht. Dann sprudelt es geradezu aus ihm heraus, seine Begeisterung fürs eigene Schaffen: Ich mache genau das, was mir Spass macht! Und das schmeckt man!