



2023 Kirchbühl Amphore

Weinbau Sempachersee

AOC Luzern

75cl (6er-Karton)

CHF 35.00

Degustationsnotiz

Mit dem ersten Amphoren-Wein vom Weinbau Sempachersee präsentiert sich ein völlig neuer Ausdruck der Rebsorte Sauvignier Gris: Nach kurzer Maischestandzeit wurde der Traubenmost 12 Monate lang in einer Tonamphore ausgebaut. Das Resultat ist ein Wein mit ehrlicher Tiefe, Struktur und einem naturgeprägten Charakter. In der Nase oxidative Noten von getrockneter Quitte, reifer Birne, Orangenzeste und einem Hauch Kräuterwürze. Die Farbe deutet auf den kurzen Schalenkontakt hin – ein dezenter Goldton mit leichtem Orange-Schimmer. Am Gaumen trocken, stoffig und mit einer spannenden, fast salzigen Mineralität, die vom Gletschermoränenboden des Kirchbühls stammt. Mit nur gerade 400 Flaschen eine wahrlich exklusive Rarität, die Sie nur bei uns finden. (nk)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Luzern

 **Genussreife:** Jetzt - 2029

 **Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** Sauvignier Gris

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 17