



Wild Kirsche Edition Sommelier

Cerise sauvage Edition Sommelier, Obsthof Retter

Mit einzigartigen Fruchtaromen

Beschreibung:

Die Wildkirsche ist bei uns vorwiegend als „Vogelkirsche“ bekannt. In früheren Zeiten wurde sie ausserdem als „Eiche des kleinen Mannes“ bezeichnet. Aufgrund der recht hohen Standortansprüche brauchen Wildkirschen viel Platz und einen hochwertigen Boden. Die Blüten sind eine Pracht und eine wichtige Nahrungsquelle für viele Bienen und Insekten. Die Ernte der Wildkirsche ist wesentlich später als bei der Kulturkirsche und geht in höheren Berglagen oft bis Ende Juli. Die dunkelroten Früchte sind sehr klein und haben einen verhältnismässig grossen Kirschkern. Sie hängen recht hoch, da der Baum schnellwüchsig ist und dickere Zweige erst ab einer gewissen Höhe ausbildet. Jeder gute Brenner oder Obst Verarbeiter weiss, dass er trotz der aufwendigen Ernte mit der höchstmöglichen Fruchtqualität belohnt wird und Wildkirschen einzigartige Fruchtaromen haben.

Aromenprofil:

Passt zu:

Süssspeisen, Käsespezialitäten und kräftigen Fleischgerichten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 12 bis 13°C.

Herkunftsland: Österreich

Produzent: Obsthof Retter

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 1135524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Wild Kirsche Edition Sommelier

Cerise sauvage Edition Sommelier
Obsthof Retter

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Servier:	Für den optimalen Genuss von Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 12 bis 13°C.