

uno 16

# kaufmann

— Unus pro omnibus – omnes pro uno.

Neben dem Riesling schlägt unser Herz auch für Weißburgunder und Chardonnay. Die Charakterzüge dieser Sorten vermählen wir zu einer Cuvée, die sich stilistisch im Gewand des klassischen Burgunders präsentiert. Seine Reifezeit absolviert **uno** in unserem Keller in kleinen Fässern aus feinsten französischer Eiche, die ihm ein langes Leben schenken.

Unser Ziel ist es dabei die Akzente des Barriques möglichst tiefenentspannt in das aromatische Spektrum dieses Weines zu integrieren. Auf diese Weise liefert **uno** einen attraktiven Fächer wohlproportionierter Säurestrahlen mit viel fruchtiger Finesse. Sein Duftbild offeriert Anklänge von weißen Blüten, Butter und hauchzarte Vanille. Am Gaumen agiert der Wein differenziert, geschmeidig und lang anhaltend.

Das Potenzial dieses trockenen Vollblut-Burgunders zeigt sich vor allem in seiner Fähigkeit am Esstisch ein vorzüglicher Begleiter von Kalbfleisch, Geflügel und Gemüsegratins zu sein. Er bietet sich auch zu Gerichten an, bei denen Sahne und Crème fraîche eine Rolle spielen, zum Beispiel Kalbsschnitzel mit Morchelrahm. Auch zum Käse, und erst recht zum Käsefondue lenkt dieser entspannte und lässige Burgunder seine kulinarischen Synergien absolut treffsicher ins Ziel.

**Uno Weissburgunder+Chardonnay ab Hof 18,50 Euro.**



**Alkohol:** 13,0 % – **Säure:** 4,4 g/l – **Restzucker:** 4,0 g/l  
**Optimale Reife:** > 2019 – **Ausbau:** Barrique/Edelstahl  
**Boden:** Löß, Lehm  
**Verschluss:** Kork – **Genießen:** sofort  
Trauben aus kontrolliert ökologischem Anbau