

Weinexpertise



Maulbronner Eilfingerberg Weißburgunder QbA trocken

Wein-Nr:	2500+25
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13,5%
Säure:	5,7 g/l
Zucker:	4,4 g/l
Qualität:	QbA
Zutaten:	Trauben, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure, Stabilisator: Metaweinsäure
Allergene:	Konservierungsstoff: Sulfite
Sorte:	Weißburgunder

Feiner Schmelz, Cremigkeit, volle Frucht und feine Würze lassen diesen Weißburgunder harmonisch als echten Bilderbuch-Wein seiner Art präsentieren. Überzeugen Sie sich selbst von diesem erstklassigen Wein!

GESCHICHTE:

Vor rund 850 Jahren legten Zisterziensermönche in der Nachbarschaft der um 1150 gegründeten Klosterabtei Maulbronn mit offenbar viel Fachkompetenz einen gegen Süden ausgerichteten Weinberg mit einer Neigung von bis zu 50 Prozent an. Die Qualität der Ergebnisse sollte später zu einem ungewöhnlichen Namen führen. In Fastenzeiten war es den Mönchen verboten, Wein zu trinken. Aber sie fanden eine Lösung, tauchten immer wieder mal die Finger in ein Fass, um sie abzuschlecken. Dabei kam der fromme Wunsch auf, man möge „eilf“ (historisch für elf) Finger haben, um mehr vom köstlichen Getränk genießen zu können. Die alte Schreibweise wurde in die heutige Zeit übernommen. Als die Herzöge von Württemberg 1872 in den Besitz dieser Flur kamen, hatte sie bereits den Namen Eilfingerberg.

Sie gilt als eine der besten Lagen Württembergs und ist ideal für edle klassische Sorten, neben Weißburgunder auch für Riesling und Lemberger.