



## Weingut Seeger Cuvée 'GeorG' Trocken Baden, Duitsland

**KLIMAAT & TERROIR:** Mild klimaat met veel zonneschijn. De bodem van de wijngaard bestaat uit löss, zandsteen en kalksteen.

**VINIFICATIE:** De druiven worden afzonderlijk gevinifieerd in kleine eikenhouten vaten gedurende 10-12 maanden.

**DRUIVEN:** weissburgunder, grauburgunder, chardonnay, auxerrois

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,50%

**GEUR & SMAAK:** In de neus meloen, wat abrikoos en peer waarna ook tonen van vanille en karamel naar voren komen. In de mond gaat het opwindend en harmonieus verder. Hele complexe wijn met een lange afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Door zijn talrijke aroma's en romigheid past deze wijn goed bij bijna alle gerechten met kalfsvlees en gevogelte, bij sterkere kazen en zelfs bij zomerse barbecue gerechten.

**WEETJE:** Cuvée Georg is genoemd naar de overgrootvader van Thomas Seeger.



### SEEGER



In 1984 maakte Thomas Seeger zijn eerste wijn als student oenologie aan de Universiteit van Geisenheim. Langzaamaan nam hij steeds meer de leiding op zich over het wijngoed in Leimen dat al sinds 1707 in het bezit van de familie is. Onder Thomas groeide het bedrijf uit tot een van Duitslands topwijnhuizen. Met slechts 10 hectare heeft het al jaren vijf sterren in de toonaangevende Eichelmann-gids. Ondanks Thomas' talent en de hoge kwaliteit van zijn wijnen, is zijn motto heel eenvoudig: "Wijn moet gewoon lekker smaken". En zowel smaak als kwaliteit beginnen natuurlijk in de wijngaard. Weingut Seeger bewerkt zijn wijngaarden biologisch, maar is niet gecertificeerd. Ook de rendementen worden laag gehouden, waardoor de wijnen van Seeger worden gekenmerkt door structuur, rijkdom en gezond rijp fruit. Weingut Seeger maakt alleen droge wijnen van druiven die in het relatief warme en zonnige Baden goed rijpen. Vooral Weissburgunder en Spätburgunder, maar ook Grauburgunder en Blaufränkisch.