



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2025 HOCH DREI

Rebsorte:	Weißburgunder, Sauvignon Blanc & Riesling
Geschmacksrichtung:	trocken vegan
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,9 g/L
Fruchtsäure:	6,9 g/L

DER WEIN

Unser HOCH DREI ist ein Dreiklang aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Riesling. Der Weißburgunder verleiht dem Wein durch seine saftigen Birnennoten eine wunderbare Fruchtigkeit bei einer gleichzeitig angenehm zurückhaltenden Säure. Diese Fruchtpräsenz wird von den exotischen Aromen – wie z.B. Maracuja oder Stachelbeere - des Sauvignon Blancs ergänzt. Das besondere Terroir, auf dem unser Sauvignon Blanc reift, beschert dem Wein eine angenehme Mineralität und Würze. Abgerundet wird das Ganze mit der Top-Rebsorte der Pfalz, dem Riesling. Diese frische und spritzige Komponente verleiht unserem HOCH DREI durch mineralische Zitrusaromen und eine prägnante Säure den letzten Schliff.

Unser HOCH DREI ist somit ein trinkfreudiger Wein mit einer leichten, angenehmen Säure.

Er ist ein erfrischender und lebendiger Begleiter für gesellige Abende und passt hervorragend zu leichten Geflügel- und Gemüsegerichten!

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C