

WINZERPAAR  
**EHRMANN**

## ATELIER BLANC

Art.-Nr.: 03 - 2026



Kategorie:	Die Regionalen
Rebsorten:	Kerner, Müller-Thurgau, Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Württemberg
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Landwein
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	5,0 g/l
Säuregehalt:	6,7 g/l

### Beschreibung:



WINZERPAAR  
**EHRMANN**



Ein klassisches Atelier dient als Rückzugsort für künstlerische Schöpfung, persönliche Entfaltung, Experimente und das Arbeiten mit verschiedensten Materialien.

Angelehnt daran begeistert unsere neue Cuvée ATELIER BLANC trocken in ihrem Bouquet mit einer frischen, reintonigen Aromatik nach gelben Früchten, hellen Blüten und einem Hauch Muskat.

Im Mund zeigt sich zunächst eine saftige Säure, die durch eine feine Spur Süße harmonisch ausbalanciert wird. Die Komposition aus Müller-Thurgau, Riesling und einem Anteil Kerner verleiht dem Wein eine angenehm kühle, straffe Struktur sowie eine ausgeprägte Mineralität, geprägt vom Muschelkalkboden des Taubertals.

Kein Allerweltswein, sondern ein charaktvoller Ausdruck unseres Handwerks und der Weinlandschaft des Taubertals, der mit Extrakt und Power überzeugt.

ATELIER BLANC ist ein hervorragender Essenspartner zu Fisch & Meeresfrüchten sowie zu hellem Fleisch oder grünem Gemüse wie Spargel oder frischen Bohnen. Dank seiner mineralischen Klarheit eignet er sich ebenso ausgezeichnet zu Sushi, da er die feine Aromatik des Fisches unterstreicht, ohne sie zu überdecken.

**Nährwertangaben je 100ml:**

Energie	314 kJ/75 kcal
Kohlenhydrate	1,5 g
Zucker	0,5 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

**Zutaten:**

Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) (E334), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300), Kaliummetabisulfit (E224), Stabilisatoren: Metaweinsäure (E353), Gärungsmittel: Hefen zur Weinbereitung

