



## WEISSBURGUNDER

WEISSWEIN trocken

Artikelnummer: 1916



DE-ÖKO-003

Der Weissburgunder ist auf leichtem, kiesigem Boden gewachsen, daher eher dezent und frisch; die Säure ist gut eingebunden; Fülle und Struktur halten sich die Waage.

90° Oechsle. Kaltgärung mit 14 bis 16 Grad über mehrere Wochen. Wegen der Erhaltung von Frische und Frucht im Edelstahltank ausgebaut; schonende Filtration mit Kieselgur- und Kerzenfilter.

Helles Grün-Gold im Glas, in der Nase ein Bouquet von reifen gelben Früchten mit pfeffrig-mineralischen Noten. Am Gaumen Birnen und Mirabellen, dabei frisch und zupackend.

Ein wunderbarer Begleiter zu Lachs, Spargel, Quiche oder Kalb. Ein Wiener Schnitzel geht immer!

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Weissburgunder
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	3,5 g/l.
Säure:	6,1 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2027
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite