



## WEISSBURGUNDER

WEISSWEIN trocken

Artikelnummer: 2516



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.

85° Oechsle. Kaltgärung (spontan) mit 17 Grad über mehrere Wochen. Wegen der Erhaltung von Frische und Frucht im Edelstahltank ausgebaut; schonende Filtration mit Kieselgur.

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:	2025
Rebsorte:	Weissburgunder
Klassifikation:	VDP.Gutswein®
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12% vol.
Restzucker:	3,8 g/l.
Säure:	5,3 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2033
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100ml:	310 kJ/74 kcal

Lebensmitteltechnische Hinweise:

