



## DER WEISSE LOEWE

WEISSWEINCUVÉE trocken

Artikelnummer: 2113



DE-ÖKO-003

Diese Komposition ist seit über 2 Jahrzehnten eine Erfolgsgeschichte:

>Der weisse Löwe< vereint die Frische des Rieslings, die Eleganz des Weissburgunders und die Würze des Kerners zum gelungenen Akkord.

93° Oechsle. Gärung im Edelstahl und Holzfässern bei niedrigen Temperaturen über mehrere Wochen. Anschließend Feinhefe-Lager von einigen Monaten im Edelstahl (60%) und im Holzfass (40%).

Im Glas gelb mit leichten grünen Reflexen. In der Nase Äpfel, Honig, Zitrusfrüchte und Karamell, am Gaumen saftig-frisch mit exotischen Anklängen und einer perfekt integrierten Holznote.

Ein besonders vielseitiger Begleiter zum Beispiel zu Grillgemüse, Sitzhähnchen oder Antipasti bis hin zum gebratenen Meeresfisch.

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| Jahrgang:      | 2021                                |
| Rebsorte:      | Weissburgunder, Riesling und Kerner |
| Herkunft:      | Württemberg, Deutschland            |
| Boden:         | Keuper                              |
| Flaschengröße: | 0,75l                               |

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Alkohol:           | 13 % vol.       |
| Restzucker:        | 1,3 g/l.        |
| Säure:             | 4,9 g/l.        |
| Reifepotenzial:    | bis 2027        |
| Serviertemperatur: | 10 Grad         |
| Hinweis:           | Enthält Sulfite |