



DER WEISSE LOEWE

WEISSWEINCUVÉE trocken

Artikelnummer: 2313 
DE-ÖKO-003

Diese Komposition ist seit über 2 Jahrzehnten eine Erfolgsgeschichte:

>Der Weisse Loewe< vereint die Frische des Rieslings, die Eleganz des Weissburgunders und die Würze des Grauburgunders zum gelungenen Akkord.

90° 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 Salzkaramell, 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: 2023
Rebsorte: Grauburgunder, Weissburgunder und Riesling
Herkunft: Württemberg, Deutschland
Boden: Keuper
Flaschengröße: 0,75l

Alkohol: 13 % vol.
Restzucker: 2,3 g/l.
Säure: 4,8 g/l.
Reifepotenzial: bis 2029
Serviertemperatur: 10 Grad
Hinweis: Enthält Sulfite