



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