



2020

Weißer Burgunder ★ QbA trocken



Weißburgunder



Hervorragender Wein aus ertragsreduziertem Anbau. 70 Liter pro Ar (100 m²) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt:	13,5 % vol. Alkohol
Restzucker:	4,9 g/l
Gesamtsäure:	5,2 g/l



Stuttgart



Im Geschmack zeigt sich dieser Weißburgunder mineralisch und die feine Säure macht ihn lebendig und spritzig. Der zarte Schmelz des Weines im Nachgeschmack bleibt sehr lange am Gaumen.



Dieser Wein erinnert in der Nase an Ananas und Grapefruit. Auch dezente Aromen von grünem Apfel kommen zum Vorschein.



Spargelgerichte, Muscheln, Meeresfrüchte, Schalentiere, Geflügel mit Pilzen, Kalb- oder Schweinefleisch.



Trinktemperatur 8 - 10 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.