

HÖLZ- WEISBRÖDT



Weißburgunder

Art.-Nr.: 106 5324

Kategorie:	Stammhaus Weine Basis
Rebsorten:	Weißer Burgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restsüße:	7,6 g/l
Säuregehalt:	6,7 g/l
Trinktemperatur:	8-11 °C

Beschreibung:

Ein toller Sommerwein, der zu den beliebtesten Rebsorten überhaupt gehört. Im Glas strahlt er hellgelb und verströmt einen zarten Duft nach Zitrusnoten, knackiger Birne und Quitten. Typisch für ihn: Das leicht nussige Aroma, begleitet von Nuancen, die an Ananas erinnern. Mit seiner angenehmen Struktur und leichten, angenehm erfrischenden Säure findet er leicht Gefallen.

Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Muscheln, Gebraten, Gedünstet, Weißbrot, Brot, Eis

Passt gut zu:

Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking

