HOLZ–
WEISBRODT

Weißburgunder

Art.-Nr.: 106 3625

Kategorie:	Stammhaus Weine Basis
Rebsorten:	Weißer Burgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	7,8 g/l
Säuregehalt:	6,5 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

Vinou® Expertise

HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
Leistadter Straße 25 • 67273 Weisenheim am Berg
Telefon: +49 6353 93610 • E-Mail: info@holz-weisbrodt.de

4 260004 861069

HOLZ–WEISBRODT

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	293 kJ/70 kcal
Kohlenhydrate	1,7 g
Zucker	0,8 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Vinou® Expertise

HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
Leistadter Straße 25 • 67273 Weisenheim am Berg
Telefon: +49 6353 93610 • E-Mail: info@holz-weisbrodt.de

4 260004 861069