

WEISSBURGUNDER

2018

Alkohol

13,5% vol.

Restzucker

3,2 g/l

Säure

5,4 g/l

Sorte: 100% Weissburgunder

Farbe: strahlendes Gelb

Geruch: Walnuss, Nougat, Gelbfrucht

Geschmack: Kumquats, Nougat, kandierte Birne,
feiner Schmelz, lang anhaltend

Speiseempfehlung: perfekt zu Spargel- oder Pilzgerichten

Serviertemperatur: 10–12 °C

Reifepotenzial: 2018–2024

