

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Spätburgunder Weißherbst QbA >Edition HD<

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Spätburgunder-Weißherbst
Geschmack:	fruchtig
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	26341
Charge:	000308919
EAN Flasche:	4024076010202
EAN Verpackung:	4024076999996
Flasche:	Schlegel Liter weiß Schraube

Alkohol:	13,00%vol.
Restzucker:	22,90 g/l
Säure:	6,10 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu gebratenem Fisch, Geflügel, Salat mit Putenbruststreifen

Beschreibung:
Ein fruchtig-süffiger, erfrischender Weißherbst. Im Geschmack mundet er saftig und feingliedrig.

Allgemein:

Weil sich der rote Farbstoff vor allem in der Haut der der Traubenbeeren befindet, wird bei der Rotweinerzeugung die Maische entweder vergoren oder kurzzeitig erhitzt. Auf beiden Wegen wird der Farbstoff frei, der Rotwein entsteht. Anders beim Rosé. Hier werden die Rotweintruben gleich nach der Lese gekeltert. Der so gewonnene Wein weist eine typische hellrote Farbe auf und kann vom Charakter her eher einem milden Weißwein zugeordnet werden. Die Bezeichnung "Weißherbst" darf nur in Verbindung mit der Rebsorte benutzt werden, z.B. "Schwarzriesling Weißherbst".

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.