

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Weißburgunder QbA trocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	6725
Charge:	000309519
EAN Flasche:	4014839067253
EAN Verpackung:	4014839067284
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	5,10 g/l
Säure:	5,30 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu Spargel, leichten Fisch- und Pastagerichten, Kalbsfleisch, Geflügel sowie als spritziger Sommerwein für die Grillsaison

Beschreibung:

Dieser Weißburgunder, auch bekannt als Pinot Blanc, mundet feinrassig und fruchtig mit etwas Restsüße und eleganter Säurestruktur. Das Aroma erinnert etwas an Birne und Aprikose.

Allgemein:

Der Weißburgunder ist eine elegante Rebsorte, mit stark wachsender Anbaufläche. Er bevorzugt warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden, sowie exponierte, trocken-warme Lagen. Farbe und Geschmack: Im Glas präsentiert sich der Weißburgunder duftig mit verspielten Aromen, welche oft an Aprikose, Zitrone und Vanille erinnern. Durch seine cremige Art und zurückhaltende Säure, ist er ein sehr harmonischer Wein.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.

Weinkellerei Hohenlohe eG · Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt

Tel. 0 79 46 / 91 10-0 · Fax 91 10 50 · info@weinkellerei-hohenlohe.de · www.weinkellerei-hohenlohe.de