

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Weißburgunder QbA halbtrocken



<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Weißburgunder
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Edelstahl
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	6925
<b>Charge:</b>	000309619
<b>EAN Flasche:</b>	4014839069257
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839069288
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

<b>Alkohol:</b>	13,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	14,00 g/l
<b>Säure:</b>	5,50 g/l

**Trinktemperatur:** 8 - 10 Grad

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

### **Beschreibung:**

Der Weißburgunder, auch bekannt als Pinot Blanc, ist ein feinrassiger und fruchtiger Weißwein mit duftigem Aroma. Durch seine zurückhaltende Säure und leichte Restsüße, wirkt er besonders harmonisch.

### **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 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