

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Weißburgunder Qualitätswein halbtrocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	halbtrocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2020
Artikel-Nr.:	6925
Charge:	000300821
EAN Flasche:	4014839069257
EAN Verpackung:	4014839069288
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Etiketten-Alkohol:	12,00%vol.
Restzucker:	13,80 g/l
Säure:	5,10 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