

WEISSBURGUNDER

HANDWERK

L E I D E N S C H A F T F A S Z I N A T I O N

Art.-Nr: 112



2021

REBSORTEN:

Weißburgunder

ANBAUREGION:

Rheinhessen

GESCHMACKSRICHTUNG:

Feinherb

BODEN:

Lössböden

VINIFIKATION:

Ausbau im Edelstahltank, 24 Std.

Maischestandzeit

FLASCHENGRÖSSE:

0,751

TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C



12 % Vol.

RESTZUCKER:

18,1 g/l

SÄUREGEHALT:

6,6 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Aroma nach weißen Blüten, Pfirsich und Birnen, am Gaumen elegant und feingliedrig, wunderbar cremig im Abgang.



