

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2017
NAME:	Weißburgunder
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
GESCHMACK:	trocken
ALKOHOL:	13,0 Vol. %
SÄURE:	6,2 g/Ltr.
RESTZUCKER:	5,3 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	8507
EAN:	4011993000218



BESCHREIBUNG:	Weißburgunder synonym von Pinot Blanc. Weißburgunder ist ein filigraner, feinfruchtiger Vertreter der Burgunderfamilie mit kaum spürbarer Säure.
PASST ZU:	Geflügel, weißes Fleisch, Fisch
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
CHARAKTERISTIK:	Farbe: blassgold mit silbernen Reflexen. Filigraner Duft mit Anklängen von frischer Birne und einem Hauch Stachelbeere und feinen Nussaromen. Frisch und fruchtig auf der Zunge, kraftvoll und anschmiegsam im Abgang. Auszeichnungen: GOLD bei der Landesweinprämierung GOLD bei der Bundesweinprämierung