



Weinexpertise



IM KIRSCHGARTEN

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	489-16
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2016
Ort/Lage:	`Im Kirschgarten`
Rebsorte:	Weissburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2017
Auslobung:	cremig, nussig, gehaltvoller Pinottyp der Körper und Eleganz vereint. Am Gaumen stoffig und komplex mit viel Birne und etwas Karamell
Speiseempfehlung:	vielseitiger Begleiter zu Kalb, Geflügel und Fisch.
Trinktemperatur:	11-13°C
Alkohol:	13,33 %Vol.
Restzucker:	3,2 g/l
Säure:	6,7 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.