



W e i n e x p e r t i s e

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



Weinexpertise



2022 Weißburgunder trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	267-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Pfalz
Boden:	Weißburgunder
Rebsorte:	Weißburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Der Weissburgunder genießt nicht nur in Deutschland höchste Wertschätzung. Die Rebsorte ist eine Mutation des Grauburgunders, welcher wiederum eine Mutation des roten Pinot Noir ist. Während der Pinot Noir schon 2000 Jahre alt ist, wird die weiße Rebsorte erst seit dem 14. Jahrhundert angebaut. Sie ist international auch unter den Bezeichnungen Pinot Blanc und Pinot Bianco bekannt.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Ein wunderbar weicher und fruchtiger Burgunder, der Spritzigkeit und Harmonie vereinigt. Feiner Duft nach Birne, Quitten und Melone. Am Gaumen viel Saft und Eleganz.
Speiseempfehlung:	Hervorragender Begleiter zu gedünsteten Fischgerichten, zu Pasta vieler Art und - natürlich - zum königlichen Gemüse, dem Spargel.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,83 %Vol.

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

Säure:



Weinexpertise

5,9 g/l

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