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.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

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



2022 Weißburgunder feinherb

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	289-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Weißburgunder
Rebsorte:	Weissburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
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.
Auslobung:	Unser feinherber Weißburgunder präsentiert sich mit feinem Schmelz und abgerundeter Säure. Dezenter, klarer Fruchtduft nach Birne und Apfel, im Abgang wirkt er feincremig.
Speiseempfehlung:	Hervorragender Begleiter zu gedünsteten Fischgerichten, zu Pasta vieler Art und natürlich zum `königli-chen Gemüse`, dem Spargel.
Trinktemperatur:	8-10° C
Alkohol:	11,93 %Vol.
Restzucker:	14,8 g/l

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

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de