



Weinexpertise



2018 Weißburgunder feinherb

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	289-18
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Hambach
Rebsorte:	Weissburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Besonderheiten:	fruchtig, weicher Burgundertyp mit Aromen von Birne und Melone. Viel Saft und Frucht im Mund
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2019
Speiseempfehlung:	vielseitiger Begleiter für Alle die es nicht zu herb mögen.
Trinktemperatur:	10-12° C
Alkohol:	12,23 %Vol.
Restzucker:	18,1 g/l
Säure:	6 g/l

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