



Weinexpertise



2018 Weißburgunder trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	267-18
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Hambach
Rebsorte:	Weissburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2019
Auslobung:	Ein wunderbar weicher und fruchtiger Burgunder, der Spritzigkeit und Harmonie vereinigt. Feiner Duft nach Birne, Quitten und Melone. Im Mund viel Saft und Eleganz.
Trinktemperatur:	9-11° C
Alkohol:	12,75 %Vol.
Restzucker:	7,4 g/l
Säure:	6,4 g/l

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