



Weinexpertise



IM KIRSCHGARTEN

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

Artikel:	489-18
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Rebsorte:	Weissburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2019, LUFTHANSA First Class Wein 2020
Auslobung:	Komplexe Aromen einheimischer Früchte wie Birne und Quitte, Duft mit nussigen und pflanzlichen Tönen, cremig - karamelliger Körper. Delikater Hauch von Röstaromen, feine Säure, elegante, sehr intensive Länge und Abgang.
Speiseempfehlung:	Komplexer Begleiter zu Kalb, Geflügel und Fisch.
Trinktemperatur:	9-11
Alkohol:	13,65 %Vol.
Restzucker:	5,8 g/l
Säure:	6,4 g/l

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