



Weinexpertise



IM KIRSCHGARTEN

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	489-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Rebsorte:	Weissburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Auszeichnung:	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:	Vielseitiger Begleiter zu Kalb, Geflügel und Fisch.
Trinktemperatur:	9-11
Alkohol:	13,02 %Vol.
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	5,5 g/l

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