

PUR – „Festspiel“ 2015, Biowein

Weinbeschreibung

absolut neues Trinkvergnügen,
weiche, füllige Burgundernoten mit eleganter Struktur
ungefiltert, daher auch nicht klar,
bildet in der Flasche ein Depot

Passend zu

Fisch, Meeresfrüchten, Pasteten, hellem Fleisch, Vegetarischem

Jahrgang:	2015
Traubensorte:	Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay
Lesedatum:	12. Oktober 2015
Lesegradation:	21 Grad KMW
Gärung:	Spontangärung, 3 Wochen, keine Hefen zugesetzt
Ausbau:	9 Monate im neuen Barrique
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 14,5 Vol-%, Restsüße 1,2 g/l trocken keine Sulfite (Schwefel) zugesetzt ungefiltert

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs