

Weissburgunder, Biowein

Weinbeschreibung

Zartherber Duft, feine, reife Fruchtnoten,
harmonisch und animierend am Gaumen

Passend zu

leichten Gerichten, besonders gut zu Salaten und Spargelgerichten,
aber auch hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel und Nudeln

Jahrgang:	2017
Traubensorte:	Weissburgunder
Lesedatum:	02. Oktober 2017
Lesegradation:	19,0 Grad KMW
Gärung:	ca. 3 Wochen im großen Eichenholzfass
Ausbau:	auf der Hefe im großen Eichenholzfass
Trinktemperatur:	8-10 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 12,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l trocken Säure 4,5 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 25 mg/l, gesamte schwefelige Säure 63 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l
Vegan geeignet:	Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs
Sortenherkunft:	Burgund in Frankreich, Mutation aus dem Grauen Burgunder