

Weissburgunder – lieblich, Biowein

Weinbeschreibung

Zartherber Duft, feine, reife Fruchtnoten,
ausladend und rund am Gaumen,
spürbare Restsüße, geschmeidiger Abgang

Passend zu

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

Jahrgang:	2018
Traubensorte:	Weissburgunder
Lesedatum:	12. Oktober 2015
Lesegradation:	19,0 Grad KMW
Gärung:	ca. 2 Wochen im Edelstahltank
Ausbau:	geklärt damit Restsüße erhalten bleibt und abgefüllt
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 11,0 Vol-%, Restsüße 24,9 g/l – lieblich, Säure 5,4 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 42 mg/l, gesamte schwefelige Säure 106 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