

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: | 2015 |
| Traubensorte: | Weissburgunder |
| Lesedatum: | 12. Oktober 2015 |
| Lesegradation: | 21 Grad KMW |
| Gärung: | ca. 3 Wochen im großen Eichenholzfass |
| Ausbau: | auf der Hefe im großen Eichenholzfass |
| Trinktemperatur: | 8-10 °C |
| Weindaten: | Natürlicher Alk. 14,5 Vol-%, Restsüsse 1,8 g/l – trocken, Säure 4,7 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 23 mg/l, gesamte schwefelige Säure 61 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 |