



Weissburgunder trocken

Weingut Heinrichshof

Harmonisch, mit viel Schmelz und Frucht

Beschreibung:

Weissburgunder ist eine klassische Premium-Rebsorte und mit Grau- und Spätburgunder verwandt. In den letzten Jahren hat sich Weissburgunder an der Mosel etabliert und Deutschland hat die größte Rebfläche weltweit. Ein Drittel dieses Weines wurde im 500-Liter-Holzfass, dem „Tonneau“ vergoren und ausgebaut. Die übrigen Teile werden im traditionellen Fuderfass und im Edelstahltank vergoren. Vor der Abfüllung werden die drei unterschiedlich ausgebauten Teile dann wieder vereint.

Aromenprofil:

Zartes Hellgelb, feiner Kernobstduft mit vegetabilen Noten und Gewürzen. Am Gaumen mit milder Säure, schöner Cremigkeit und Saft. Aromen von gelben Früchten, gerösteten Mandeln, Vanille und mineralisch-würzigen Noten. Recht langer Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserrischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 4 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 1085923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder trocken

Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.