Weisser Burgunder S trocken

Bockennauer, Weingut Schäfer-Fröhlich

Komplex und cremig

Beschreibung:
Durch extreme Traubenselektion erhält dieser exzellente Burgunder seine füllige Honigmelonenaromatik, seine dezente Säure und seine mineralische Finesse.
Aromenprofil:
Recht kräftige Farbe, intensiver Duft mit reifer Frucht, Hefenoten und dezenten Röstaromen. Durch extreme Traubenselektion entstand ein exzellenter Burgunder mit fülliger Honigmelonenaromatik, viel Komplexität und Cremigkeit am Gaumen, der über eine dezente, reife Säure verfügt und eine wunderbare mineralische Finesse im langen Abgang zeigt.
Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Schäfer-Fröhlich
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1099022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder S trocken

Bockennauer
Weingut Schäfer-Fröhlich

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 91/100
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch