

Weisser Burgunder

Weingut Franzen

Cremiger und säurearmer Weissburgunder mit Stil und Klasse.



Beschreibung:

Franzens Weissburgunder bietet sowohl cremige Fülle bei moderater Säure, steht aber auch immer für die Region Mosel und präsentiert sich herrlich frisch und trinkanimierend dazu.

Aromenprofil:

Helles, funkelndes Gelb, saftig und cremig im Geschmack, dabei jederzeit frisch und harmonisch. Seine geringe Säure und die vollmundige Art machen ihn zu einem Liebling von Weißburgunder-Fans. Feiner Burgunderton mit dezenter Karamellnote und nussigen Aromen bis in den Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, 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: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 1190421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder

Weingut Franzen

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Deutschland |
| Ratings: | Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Weissburgunder |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 8 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 11.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |