



Kalk & Stein

Burgundercuvée, Pfalz, Weingut Rings (Bio)

Burgunder-Cuvée mit würzig-mineralischem Charakter

Beschreibung:

Der Chardonnay stammt von kühlen, kalkgeprägten Lagen in Kallstadt, der Weißburgunder von wärmeren Buntsandsteinböden in Ungstein. Spontan im Holzfass vergoren, dann 16 Monate Hefelager und anschließend unfiltriert abgefüllt, damit sich die Aromen optimal entfalten können und die natürlichen Geschmacksstoffe im Wein erhalten bleiben.

Aromenprofil:

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

Produzent: Pfalz

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 90% Chardonnay, 10% Weissburgunder

Artikelnummer: 1392822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kalk & Stein

Burgundercuvée
Pfalz

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	90% Chardonnay, 10% Weissburgunder
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.