



## 2019 Weissburgunder Timeout trocken

Pfalz, Weingut Pfeffingen

Für die perfekte Auszeit

### **Beschreibung:**

Dieser feine Weissburgunder stammt aus den weltberühmten Pfälzer Lagen um den bekannten Weinort Bad Dürkheim in der Mittelhaardt. Gönnen Sie sich eine Pause und genießen Sie „Timeout“.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Goldgelb, feinwürzig-offener Duft mit viel Fruchtpräsenz sowie nussigen Anklängen. Sehr saftig und frisch im Glas, Gelbfrüchte, Quitte und Birne, zeigt gute Substanz und Komplexität. Die Säure ist moderat und bestens eingebettet. Recht anhaltend im Finale. Ein purer Spaßwein, der zu fast allen Anlässen serviert werden kann.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Produzent:</b>	Pfeffingen
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	5 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Weissburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	0787619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Weissburgunder Timeout trocken

Pfalz

Weingut Pfeffingen

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Weissburgunder
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren