



2016 Weissburgunder Timeout trocken

Pfalz, Weingut Pfeffingen

Sicherer Wert aus der Pfalz

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:

Leuchtendgelb, zeigt in der Nase bereits frische und feinwürzige Intensität. Im Glas dann mit extremem Trinkspaß, fruchtigen Schmelz, zugleich süffig und mit guter Substanz und schönem Körper und Saftigkeit ausgestattet. Sehr attraktive, exotische Frucht, die zusammen mit der eher weichen Säurestruktur und typischer Terroirwürze der Mittelhaardt einen äußerst köstlichen, ansprechenden Wein ergibt, der fast zu 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

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Pfeffingen
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	5 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	100% Weissburgunder
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0787616075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder Timeout trocken

Pfalz

Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	5 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren