



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Expertise/Weinpass

Weißer Burgunder

Der weiße Burgunder, auch „Pinot Blanc“ oder „Pinot Bianco“ genannt, ist als Mutation aus dem grauen Burgunder hervorgegangen. Auf den Muschelkalkböden der südlichen Wein-Mosel gewachsen, entwickelt er bei leichtem Nuss- und Kräuternoten im Bukett eine feine Eleganz. Der weiße Burgunder ist in ganz Europa verbreitet und erfreut sich unter Weinfreunden wegen seiner feinfruchtigen Burgunderart und seiner dezenten Säure großer Beliebtheit.

2015er Weißer Burgunder QbA

Rebsorte	: 100% Weißer Burgunder
Anbaugebiet	: südliche Wein-Mosel
Jahrgang	: 2015
Alkohol	: 12,0 %
Restzucker	: 6,2 g/l
Gesamtsäure	: 6,1g/l
Geschmacksrichtung	: trocken / Enthält Sulfite

Vinifizierung : selektive Handlese des Leseguts, bei vorangegangener Teilentfruchtung, schonende Vergärung im Edelstahltank

Charakter : pikante Art, Duft an Äpfel erinnernd, schlank, spritzig und erfrischend

Essensbegleiter zu : Spargel und weißem Fleisch; leichten Speisen

Trinkbar ab : sofort, jung und frisch

Lagerzeit : maximal 5 Jahre
danach baut er seine Eleganz ab

EAN :4028812100080