

WEISHAAR WEINGUT

2016 Weisser Burgunder Kabinett trocken

Beschreibung	Farbe: helles gelb mit gelben Reflexen. Frische Aromen nach Zitronengras, frischen Kräutern und Birne, cremige Frische im Mund
Vinifikation:	Die Weissweine werden kühl vergoren und im Edelstahltank ausgebaut, um frische, feine Weissweine zu produzieren. Bei diesem Burgunder sind 5% Grauburgunder im Barrique vergoren worden. Dies dient der Lagerfähigkeit. Der Wein bekommt dadurch eine cremige, saftige Struktur.
Auszeichnungen	awc vienna 2016 – SILBER / awc vienna 2015 – SILBER
Analyse	A 13,0 / RZ 3,3 / S 6,2 / enthält Sulfite
Lage	Baden / Kaiserstuhl / Eichstetter Herrenbuck
Empfehlung	als Essensbegleiter zu Fisch, Krustentieren und Salat
Flaschengröße	0,75 l
Trinktemperatur	7-10 °C
Preis ab Hof	6,90 € inkl. MwSt.

