

WEINEXPERTISE

WEISSBURGUNDER »ALTE REBEN«



Jahrgang 2024

Rebsorte Weißer Burgunder

Geschmack trocken

Qualität Qualitätswein **Bereich** Markgräflerland

Anbaugebiet Baden

Bodenart Lehm-Lössboden

Geschmacksrichtung Diese Selektion aus 25-40 Jahre alten

Reben präsentiert sich mit Zitrusaromen, kernobstnoten von Apfel und Birnen und

zartem Blütenduft. Am Gaumen erfrischend und elegant mit zarter Cremiqkeit guter Dichte langem Finish.

Trinkempfehlung Als vielseitiger Essensbegleiter eignet er

sich hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Kalbfleisch, Sushi und Pasta mit sahnigen Saucen.

Vinifikation Handlese, kurze Maischestandzeit,

schonende Pressung, Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung

Trinktemperatur 7 °C

 Alkohol
 13,00% Vol.

 Restsüße
 4,00 g/l

 Gesamtsäure
 5,50 g/l

Allergene Enthält Sulfite

Einheit 0,75 Ltr. **Artikelnummer** 701224