

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG
WEIßER BURGUNDER
trocken

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| Qualitätsstufe: | Kabinett |
| Rebsorte: | Weißer Burgunder |
| Alkohol: | 12,5 Vol. % |
| Säure: | 5,7 g/Ltr. |
| Restsüße: | 6,2 g/Ltr. |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Lagerfähigkeit: | 203 Jahre |
| Prämierung: | Silber Landesweinprämierung |
| Artikelnummer: | 005316 |

Allgemein:

Ein Weißer Burgunder, bei dem die Eleganz und Frische im Vordergrund steht.

Aromen von reifen Aprikosen, milden Zitrusfrüchten und weißer Grapefruit charakterisieren diesen Wein aus der bevorzugten Einzellage Zeller Abtsberg. Unaufdringlich und filigran ein idealer Begleiter für jeden Anlass

Speiseempfehlung:

Genießen Sie diesen Wein zu kräftigen und würzigen Speisen, gedünsteten Gemüse und Spargel oder auf der Terrasse einfach so.

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C

