WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG

WEIßER BURGUNDER

trocken



Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Spätlese
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Alkohol:	13,5 Vol. %
Säure:	5,8 g/Ltr.
Restsüße:	4,1 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Artikelnummer:	222000

Allgemein:

Duftig filigran und vielschichtig mit leichter Apfel, Quitte und Aprikosenaromathik.{{br}}Die erfrischende Säure macht ihn zu einem exzellenten Essensbegleiter.

Speiseempfehlung:

Spargel, Scholle "Finkenwerder Art", Sommersalate

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG
Am Winzerkeller 2 · 77723 Gengenbach · Tel. +49 (0)7803 96580
info@weinmanufaktur-gengenbach.de · www.weinmanufaktur-gengenbach.de