

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG WEIßER BURGUNDER trocken

Jahrgang: 2024 Qualitätsstufe: Spätlese

Rebsorte: Weißer Burgunder

Alkohol: 13,0 Vol. %
Säure: 5,1 g/Ltr.
Restsüße: 4,1 g/Ltr.
Inhalt: 0,75 l
Lagerfähigkeit: 141 Jahre

Prämierung: Gold Landesweinprämierung

Artikelnummer: 222000

Allgemein:

Aus selektionierten Rebstöcken früh und kühl am Morgen von Hand gelesen, 12 Stunden Maischestandzeit (mazerieren), schonend abgepresst, Lagerung im Tonneaux, langes Hefelager mit anschließendem biologischen Säureabbau.{{br}}{{br}}Eleganter und vielschichtiger Weißwein aus der bevorzugten Einzellage Zeller Abtsberg.{{br}}Die feineingebundene Holzaromatik spielt filigran mit intensiven Fruchtaromen von Quitte und Birne.{{br}}{{br}}

Speiseempfehlung:

Genießen Sie diesen Wein zu Geflügel und an warmen Tagen zu knackigen Salatvariationen, runden Sie mit Käse und dazu gereichtem Brot ab.

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C

