WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

WEIßER BURGUNDER
feinherb

Jahrgang:	2023
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Alkohol:	12,5 Vol. %
Säure:	5,7 g/Ltr.
Restsüße:	12,5 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Prämierung:	Silber Landesweinprämierung
Artikelnummer:	505226

Allgemein:
Ein frischer, eleganter Wein mit angenehmen Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Vielschichtig im Geschmack und durch seine feine Süße mit einem sehr schönen Trinkfluss.

Speiseempfehlung:
Spargel, gebratenes Kalb, Meeresfrüchte

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