

EXPERTISE

FESSENBACHER WEIßER BURGUNDER trocken

Jahrgang:	2023
Qualitätsstufe:	Kabinett
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Alkohol:	12,0 Vol. %
Säure:	5,7 g/Ltr.
Restsüße:	5,4 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	204 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	400555

Allgemein:

Ein Weißer Burgunder, der elegant und frisch zu überzeugen weiß. Zugänglich präsentieren sich Aromen von Litschi, Apfel und dezent auch Grapefruit. Die weiche, cremige sowie mineralische Stilistik verdankt dieser Weine seiner Herkunft aus dem Fessenbacher Bergle

Speiseempfehlung:

Genießen Sie diesen Wein als unkomplizierten Aperitif, zu hellem Fleisch oder Fisch. So machen Sie jedes Pastagericht zu einem Highlight. Nährwertangaben finden Sie hier <https://s.imerio.io/dczuN9k>

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C

