WEISSER BURGUNDER

Die dünnhäutigen Trauben des Weißen Burgunders verlangen eine sehr feinfühlige Bearbeitung. So ist es nur natürlich, dass auch der Wein, der daraus entsteht, der Traube alle Ehre macht - die ausgewogenen Fruchtaromen machen ihn zu einem "feinen" Wein, der es nicht nötig hat, sich in den Vordergrund zu drängen. "Die Damen am Tisch werden ihn lieben!

Artikelnummer: 2791
Kategorien: Heinrich Gies
Stichworte: Fein, Frucht, Weißwein

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausbau	trocken
Rebsorte Filter	Weisser Burgunder
Rebsorte	Weisser Burgunder
Weintyp	Weißwein
Speisebegleitung	Passend zu zartem Seefisch, Forelle, Lachs und Gemüse sowie zu Frischkäse. Auch zu sommerlichen Spargelgerichten und Salat ein Genuss!
Alkoholgehalt	12,5 Vol %
Restzucker	6,6 g / L
Säure	6,3 g / L