EXPERTISE

EINBLICK WEISSHERBST 0,25L

JAHRGANG:	2025
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
GESCHMACK:	halbtrocken
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	11,50 %vol.
RESTZUCKER:	20,60 g/L
SÄURE:	6,80 g/L
ARTIKELNUMMER:	5202
EAN:	4011993522512



BESCHREIBUNG

Der Weißherbst wird aus der Spätburgunder Traube hergestellt. Trauben werden entrappt aber nicht sofort gepresst. Durch eine Standzeit, von einigen Stunden, löst sich ein Teil der Farbe aus der Beerenhaut. Eine anschließende kühle Vergärung sorgt für eine fruchtige Ausprägung.

CHARAKTERISTIK

Im Duft Erdbeeren und rote Johannisbeere. Die Harmonie der Süße schmeichelt im Abgang. Ein süffiger, fruchtiger Wein mit gehaltvollem Körper.

PASST ZU

Pasteten von Wild, Käseauflauf, Gratiniertes, Geflügel gedünstet und gekocht, Braten vom Schwein