EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER WEISS & SÜSS

JAHRGANG:	2025
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
GESCHMACK:	süss
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	10,50 %vol.
RESTZUCKER:	61,20 g/L
SÄURE:	6,60 g/L
ARTIKELNUMMER:	7297
EAN:	4011993729713



BESCHREIBUNG

Nur durch Abtropfen bzw. sanftes Pressen der Maische direkt nach der Lese erhalten wir den weißen Saft. Denn die rote Farbe ist in der Beerenhaut. Die Gärung wird gestoppt, so sorgt ein großer Anteil der Fructose für eine göttliche Süße. Einzigartig umschmeichelnde Fruchtaromen zeichnen diesen frischfruchtigen Wein aus. Der Abgang ist von Fülle und Cremigkeit des Burgunders geprägt.

CHARAKTERISTIK

Kräftiges Heugelb mit leicht goldenem Schimmer, feine Süße, Duft nach Mango und Pfirsich, im Abgang cremig.

PASST ZU

Desserts oder einfach so zu Partys und für Freunde des süßen Weißweines.