EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

JAHRGANG:	2023
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
GESCHMACK:	halbtrocken
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	11,50 %vol.
RESTZUCKER:	21,30 g/L
SÄURE:	6,20 g/L
ARTIKELNUMMER:	5001

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 anschließend kühle Vergärung sorgt für eine fruchtige Ausprägung.

CHARAKTERISTIK

Im Duft Erdbeeren und rote Johannisbeeren. 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.