



EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

JAHRGANG:	2022
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
REBSORTE:	Spätburgunder
GESCHMACK:	lieblich
LINIE:	Süsse Aussicht
FARBE:	Rosé
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	11.5%
RESTZUCKER:	34.6 g/L
SÄURE:	6.6 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	5407



BESCHREIBUNG

Roséfarben mit weichem Goldschimmer präsentiert sich diese badische Spezialität im Glas. Feine, zarte Fruchtaromen begleiten diesen vollmundigen Wein auf der Zunge, elegant und harmonisch im Abgang.

CHARAKTERISTIK

Farbe: Abendrot mit Goldschimmer.

Pure Erdbeeraromen durchströmen die Nase über den Gaumen von einer dezenten eleganten Süße begleitet. Im Abgang ein cremig weicher Schmelz. Ein wahrer Traum.

PASST ZU

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