

Weisser Burgunder Bio - 2018

Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Qualität (EU):	geschützte Ursprungsbezeichnung
Region:	Pfalz
Land:	Deutschland
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Alkohol in vol. %:	13,00 vol. %
Restzucker:	7,40 g/l
Säure:	6,60 g/l
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8 - 10" °C



Beschreibung

Geerntet aus vollreifen weissen Burgundertrauben aus biologischem Anbau. Schonende Pressung, gekühlte Vergärung bei 16° Celsius, über 3 Wochen langes Feinhefelager. Lodernde Aromen mit lebendiger Säure, fein abgestimmte Süße mit nachhaltigem Eindruck.

Speiseempfehlung

passend zu zartem Gemüse, leichten Gerichten oder einfach "solo" genießen

Vinifikation

Schonende Pressung, gekühlte Vergärung bei 16° Celsius, über 3 Wochen langes Feinhefelager.

Weingutbeschreibung

Die Erzeugergemeinschaft Vier Jahreszeiten ist seit nunmehr über 118 Jahren mit seinen Mitgliedern aus Bad Dürkheim und der Mittelhaardt einer der führenden deutschen Weinerzeuger. Unsere Weinphilosophie basiert auf einer gewachsenen Tradition und der langjährigen Erfahrung der Winzer und der Mitarbeiter des Betriebes. Die Tradition wird fortgeführt durch innovative Konzepte und Entwicklungen, angefangen vom Anbau in den Weinbergen unserer Mitglieder bis hin zu modernen önologischen Verfahren im Weinkeller. Der hohe Qualitätsanspruch gibt uns Recht und wird vielfach bestätigt von unseren Kunden, aber auch bei Weinverkostungen und Prämierungen. Für jede Jahreszeit haben wir den passenden Wein für Sie. Ob Rot- oder Weißwein, ob lieblich oder trocken, im Barrique gereift - Sie kö ...

