



Weißburgunder feinherb

Art.-Nr.: 214

Kategorie:	Ortsweine
Rebsorten:	Weißer Burgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	13,2 g/l
Säuregehalt:	6,4 g/l
Lage:	Pfalz

Beschreibung:

In der Farbe goldgelb, überzeugt unser Asselheimer Höllenpfad Weißburgunder feinherb bereits in der Nase. Weich, cremig und schmeichelnd, mit einer reifen Frucht von Steinobst, saftigen Aprikosen und einem Hauch von Banane. Im Mund dann ein wunderbar ausbalanciertes Süße-/Säurespiel, mit einer dezenten Restsüße und einer harmonischen Säure. Ein sanfter Burgunder aus der Pfalz mit dem Geschmack von roten reifen Äpfeln, Pfirsich und Aprikose.

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Fisch, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Kräuter, Brot, Kuchen, Creme, Kalb, Spargel





Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Mädelsabend, Date, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking

