



WEINGUT

Weegmüller

2018 WEISSER BURGUNDER TROCKEN

BODEN

sandiger Lehm bis mergeliger Ton

WEIN

Die Trauben wurden von Hand gelesen und bei kontrollierter Gärung im Holzfass und Edelstahltank ausgebaut. Der Geruch erinnert an weißen Pfirsich und Blüten. Der Wein präsentiert sich im Geschmack mit einer feinen, frischen Frucht und harmonischen Säure, ein Hauch von Zitrus. Leicht nussiger Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Vielseitiger Begleiter zur sommerlichen, leichten Küche, zu Pasta, Geflügel, Fisch & Krustentieren oder nur solo zum Genießen auf der Terrasse.

Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	7,5 g/l
Gesamtsäure	6,3 g/l
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Lagerfähigkeit	bis Ende 2024
Artikel-Nummer	F1842D

www.weegmueller.de