

Weinexpertise



2017

Weißburgunder Sekt brut Qualitätssekt

<i>Alkohol:</i>	12,7 %Vol
<i>Restzucker:</i>	9,6 g/l
<i>Säure</i>	5,9 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	83 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	6 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2021
<i>Lagerfähig bis:</i>	2023

Zum Wein

- eigentlich ein Champagner -

Eleganter, typischer Duft von frischem Apfel, Nüssen und weißen Blüten; zitrusfrisch am Gaumen mit cremig-fülligem Mousseux, aber immer finessenreich, man spürt die guten Grundweine. Typischer, erfrischender Burgunder mit Fülle, Finesse und Spiel, sehr gut als Begleiter zu Speisen.

Speiseempfehlung

Begleitet als Auftakt zu einem festlichen Mahl gehaltvolle Vorspeisen wie Terrinen mit Haselnüssen, Canapés, oder Serranoschinken, aber auch Hauptgerichte wie Geflügel, Kalbfleisch, Gemüse und Fisch.

Die Traube

Der Weißburgunder ist eine Mutation aus dem Grauen Burgunder der wiederum aus dem Spätburgunder mutiert ist. Erstes auftauchen dieser Sorte war im 14. Jahrhundert im Burgund. Die Rebe liebt einen tiefgründigen, nährstoffreichen, frischen Boden in sonnigen, warmen Lagen. Die Weine erzielen in guten Jahren höchste Güte. Der Weine stellt sich gehaltvoll, mild, und neutral dar.



VEGAN



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960
alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus Biolandanbau.