

Weinexpertise



2020

Weißburgunder trocken Qualitätswein



<i>Alkohol:</i>	12,6 %Vol
<i>Restzucker:</i>	4,6 g/l
<i>Säure</i>	6,7 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	92 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024
<i>Histamingehalt:</i>	Histamin 0,074 mg / l

Zum Wein

Ein Traditioneller Klassiker für die Pfalz und einer der Favoriten des Weinmachers. Wenn sie ein Fan von leichten und doch ausdrucksvollen Weinen sind, wird Sie dieser Weißburgunder begeistern. Lässt man ihn den Schlund hinunter gleiten, stellt sich ein süßlicher Honiggeschmack ein, obwohl der Wein trocken ausgebaut ist. Trocken aber nicht sauer. Die leichte Restsüße verleiht ihm einen nachhaltigen Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Weißburgunder wertet jedes Fleischgericht auf. Er versucht nicht das Essen zu übertrumpfen, sondern reiht sich harmonisch dazu ein. Zum gebratenen Schweinefleisch mit einer feinen Soße, zur Kalbsschulter, zum Lamm oder zum Rindfleischbraten trinkt der Weinmacher selbst diesen Weißburgunder.

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.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.