



Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2021

Weißburgunder trocken

Weissburgunder ist ein sehr spannendes Familienmitglied der Burgunderfamilie: Ausgewogen in der Balance zwischen Frucht, harmonisch abgestimmter Säure und mineralischem Schmelz.

Im Glas leuchtet der Weissburgunder in sattem Gelbgrün. Im Bukett zeigen sich Noten von Apfel, Birne, Zitrusfrüchten, Quitte. Geschmacklich zeigt der trockene Weissburgunder Spannung am Gaumen mit schmelzigem Körper, wunderschöner Länge und Eleganz. Nach ca. 5 Monaten Lagerzeit im großen Holzfass und anschließendem biologischen Säureabbau überzeugt er in Aromatik und Textur einfach auf ganzer Linie. Er begleitet gekonnt kräftige Fisch- und Geflügelgerichte ebenso wie gratinierte Gemüsegerichte, Quiche, würziges Raclette oder cremiges Risotto.



Artikelnummer:	642
Weinart / Sortiment:	Weißwein
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	fruchtig, gehaltvoll
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	6,2 g/l
Säure:	4,2 g/l
Alkohol:	13,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8-11 °C

Anlass:	Grillen Hochzeit Einladung / Rendezvous
---------	-----------------------------------------------

Speiseempfehlung:	Fisch / Meeresfrüchte Geflügel Käse mild Kalb Schwein Spargel Mit seinen feinen nussigen Noten brennt der Weissburgunder förmlich darauf, mit dem Spargel eine königliche Liaison einzugehen.
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

