

Weißburgunder & Chardonnay QW

Die Grundlage für diese Cuvée sind 60 % Weissburgunder und 40 % Chardonnay. Der Großteil wird im großen Holzfass ausgebaut. In der Nase feine Aromen von Birnen, Melonen, Sternfrucht und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen sorgt animierende Würze mit einem ganz leicht rauchigen Unterton für eine spannende Eigenständigkeit. Ein guter Mix aus Frucht, Cremigkeit, Säure und Mineralität runden diese Synthese aus beiden Rebsorten perfekt ab.

| | |
|--------------|---|
| Erzeuger: | Weingut Andres |
| Anbaugebiet: | Pfalz |
| Rebsorte: | Weißburgunder, Chardonnay |
| Jahrgang: | 2024 |
| Temperatur: | 8-10°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 1-2 Jahre |
| Weinart: | Weißwein |
| Land: | Deutschland |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Zanderfilet in Senfrahm, Grüner asiatischer Gemüseintopf |
| Artikel-Nr. | 58060 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | DE-ÖKO-039 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 40 |
| Gesamtsäure (g/l) | 4,7 |
| Restzucker (g/l) | 3,7 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 70 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 12,4 |
| Weinstil | ausgewogen |

