



WEINMANUFAKTUR STUTTGART

Expertise



Unfiltriert QbA trocken

Jahrgang:	2018
Weinart:	Weißwein
Qualität:	Drei-Sterne-Wein
Geschmack:	Trocken

Gebinde:	0,75 ltr.
Artikelnummer:	8865
EAN/GTIN:	

Analysewerte:

Alkohol:	13,00 %Vol.
Restzucker:	1,10 g/l
Säure:	5,50 g/l
Trinktemperatur:	12 Grad

Weinbeschreibung:

Trübes Apfelgelb

Dieser Graue Burgunder erinnert an naturtrüben Apfelsaft, Pfirsich, Brioche und gerösteten Nüssen.

Ungemein kraftvoll aber gleichzeitig ganz weich, cremig und mit einem eleganten Schmelz und einer saftig-dynamischen Säure präsentiert sich dieser "Unfiltriert" im Glas.

Speiseempfehlung:

Flasche kurz vor dem Genuss ein- bis zweimal drehen damit das Depot sich besser verteilt. Perfekt dazu Vitello Tonnato oder ein frisches Rindercarpaccio.