



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.