



WEINMANUFAKTUR UNTERTÜRKHEIM

Expertise



Mönch Berthold QbA trocken ** weiß

Jahrgang:	2021
Weinart:	Weißwein
Qualität:	Zwei-Sterne-Wein
Geschmack:	Trocken

Gebinde:	0,75 ltr.
Artikelnummer:	8115
EAN/GTIN:	4021711811514

Analysewerte:

Alkohol:	12,50 %Vol.
Restzucker:	6,40 g/l
Säure:	7,40 g/l
Trinktemperatur:	8 - 10°C

Weinbeschreibung:

Zusammensetzung aus Riesling, Kerner und Grauburgunder.

Kräftiger, würziger Duft mit einem Bukett von Blüten, Birnen und Aprikosen sowie zarten Anklängen von Vanille.

Vollmundig, ausgeprägte Frucht mit einer eingebundenen Säure und feinem Schmelz. Etwas Biss im Abgang bei einer schönen Länge.

Dieser Wein wurde traditionell 6 Monate im großen Holzfass ausgebaut.

Speiseempfehlung:

Hierzu empfehlen wir ein klassisches Wiener Schnitzel an Kartoffel-Gurkensalat.