



## Der Weisse 2020

Art.-Nr.: 11

<b>Kategorie:</b>	WEISS
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Anbauregion:</b>	Franken
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,0 % Vol.
<b>Lage:</b>	Am Feuerstein



### Beschreibung:

DER WEISSE. Eine trockene Weißwein-Cuvée aus gleich drei typischen Burgunder-Sorten. Chardonnay, Weißer Burgunder und Grauer Burgunder mit goldgelber Farbe und grünen Reflexen im Weinglas. In der Nase riecht der Wein sehr reif, fruchtig und intensiv saftig nach Apfelmus, Birnen und reifem Pfirsich. Im Mund dann ein ganz anderes Bild. Spritzig knackig frisch, mit prägnanter Säure. Abgerundet wird das schöne Süße- Säurespiel mit einer ganz feinen Bitterkeit im Abgang. Mit 12% Alkohol ist diese Weißwein-Cuvée genau der richtige Durstlöcher an einem heißen Sommertag.

### Boden:

gewachsen auf Keuperboden

### Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Muscheln, Gedünstet, Hartkäse, Tomaten / Nachtschattengewächse, Exotische Gewürze, Früchte, Spargel, Vegetarisch





**Passt gut zu:**

Geschenk, Mädelsabend, Date, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking

