



## WEISSBURGUNDER trocken

Art.-Nr.: 07

|                     |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Rebsorten:          | Weißer Burgunder                                 |
| Herkunft:           | Deutschland                                      |
| Anbauregion:        | Mosel                                            |
| Jahrgang:           | 2025                                             |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                          |
| Qualitätsstufe:     | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete<br>(Q.b.A) |
| Flaschengröße:      | 0,75 l                                           |
| Alkoholgehalt:      | 13,5 % Vol.                                      |
| Restsüße:           | 9,0 g/l                                          |
| Säuregehalt:        | 4,7 g/l                                          |
| Trinktemperatur:    | 10 °C                                            |

### Beschreibung:

Auch als Pinot blanc oder Pinot bianco bekannt, handelt es sich beim weißen Burgunder um eine Mutation aus dem Grauburgunder, einem Mitglied der großen Traubenfamilie „Burgunder“. Sein Duft ist eher zart bis verhalten, typisch ist ein leicht nussiges Aroma. Durch eine leichte Restsüße wurden Alkohol und Säure gut ausbalanciert. Wir empfehlen diesen Weißburgunder als süffigen Tisch- u. Festwein in Begleitung mit kleinen Speisen.

### Nährwertangaben je 100ml:

|                                           |                |
|-------------------------------------------|----------------|
| Energie                                   | 315 kJ/75 kcal |
| Kohlenhydrate                             | 0,8 g          |
| Zucker                                    | 0,8 g          |
| Enthält geringfügige Mengen von:          |                |
| Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz |                |

### Zutaten:

Trauben, Antioxidantien

