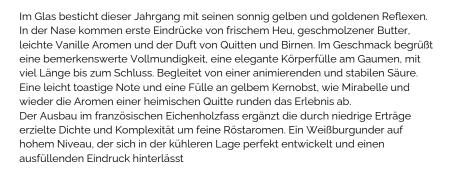
KOPP



RÖDERSWALD WEISSBURGUNDER

ERSTE LAGE TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 25021



TRAUBEN Weißburgunder

BODEN Die Lage "Varnhalter Röderswald" mit der

Ausrichtung nach Nordnordwest hat Böden die mittel- bis tiefgründig sind. Schluffige, meist kalkhaltige Böden über Grus und Gestein der

Stefan-Autun Schichten des Oberkarbon.

AUSBAU Dieser Weißburgunder wurde im französischen

Barriquefass spontan vergoren.

GESCHMACK trocken

ALKOHOLGEHALT 12,0 % vol

SÄURE 7.0 g/l

ALTER DER REBEN bis zu 40 Jahre.

TRINKEMPFEHLUNG 2033

SPEISEEMPFEHLUNG Unser Weißburgunder vom Röderswald passt

wunderbar zu gegrillten Fisch- und Meeresfrüchten, absolut genial zu frisch-warm geräuchertem Lachs und im Herbst begleitet er harmonisch zu Nudelgerichten mit gebratenen Waldpilzen oder einer kräftigen Sauce mit Sahne. Unser Tipp: auch zu Gerichten die Elemente aus der Asiatischen Küche beinhalten eine

Bereicherung!

TRINKTEMPERATUR 12°C

ALLERGENE Sulfite

