

Weingut Walz Weisser Burgunder Kabinett

Der Weiße Burgunder ist der hellste Burgunder. Er hat ein typisches dezentes Aroma, mit nicht zu kräftigem Körper und einer feinen Säure. Bei guter Reife kommt eine wunderschöne fruchtige Note, von höchster Eleganz und Rasse, zum Vorschein. Er besticht durch seinen betörenden, subtilen Duft nach grünen Äpfeln und Stachelbeeren. Am Gaumen dominieren ebenfalls die frischen, hellen Früchte. Seine feinmilde Säure verleiht ihm Frische und Spritzigkeit, die ihn sowohl zum idealen Begleiter leichter Speisen als auch zum perfekten Frühjahrs- und Sommerwein machen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Passt zu	Fisch, helles Fleisch
Geschmack	trocken
Region	Baden
Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Weißburgunder
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Bio-Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Konservierungsstoff: SULFITE

Inverkehrbringer

Weingut Josef Walz
Hauptstraße 34 79426 Heitersheim Deutschland