

Weingut Strehn Weisser Schotter QbA

Die „Weißen Schotter“-Weine des Weinguts Strehn stehen für eine neue Interpretation des Burgenlands. Die Cuvée bringt Burgunderrebsorten aus kalkreichen Schotterböden zusammen – und das mit burgundischem Anspruch, österreichischem Charakter und viel Eleganz. Ein moderner Weißwein, der Tiefe und Leichtigkeit verbindet.

Vinifikation

Handlese, spontane Gärung, Ausbau im gebrauchten Holzfass auf der Vollhefe.

Verkostungsnotizen

Zarte Aromen von Birne, Apfel, etwas Melisse und weißen Blüten. Am Gaumen lebendig und strukturiert, mit rauchiger Mineralik und feinem Grip.

Speisenempfehlung

Ideal zu gebratenem Zander, cremigem Risotto oder Ofengemüse mit Kräutern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	323 kJ
Brennwert kcal	77 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1.18 g
davon Zucker	0.32 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Passt zu	Fisch, Risotto, cremige Pastagerichte, cremige Saucen, Gemüseauflauf, Gemüse gebraten
----------	---

Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Rebsorte	Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Welschriesling
Herkunft	Österreich
Zertifizierung	BIO
Alkoholgehalt	13.00%
Region	Burgenland
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Säureregulator: Weinsäure (L(+)-), Konservierungsstoff: Kaliummetabi**SULFIT**, Stabilisatoren: Metaweinsäure.

Inverkehrbringer

Familie Strehn GmbH
Weinbergweg 1 7301 Deutschkreutz Österreich