

Weinexpertise

WEISSBURGUNDER trocken



Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Weissburgunder

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 6,7 g/l

Säure: 6,2 g/l

Alkohol: 12,0 %

Weinbeschreibung

Der Weissburgunder gehört zur Familie der Burgundersorten. Er ist durch eine natürliche Mutation (biologische Veränderung) aus dem Grauen Burgunder entstanden. Die Burgundersorten zählen zum klassischen Sortiment der Pfalz. Ihre Reben fühlen sich bei uns sehr wohl, da sie perfekt in unser Klima passen.

Das Bukett des Weißburgunders ist etwas weicher als das der anderen Burgundersorten. Die Nase präsentiert sich dezent, aber dennoch blumig mit frischem Duft nach Apfel und Birne. Im Geschmack ist er lebhaft fruchtig mit fein eingebundener Säurestruktur. Sein klassischer, leichter Burgundertyp macht ihn zu einem harmonischen Essensbegleiter.



Speiseempfehlung

Egal ob zu Meeresfrüchten, Fisch oder auch Schweinefleisch, der Weissburgunder findet immer einen Weg, um mit der Speise zu harmonieren. Hier als etwas leichter Vertreter auch perfekt zur Frühlingsküche mit Spargel und feinen Blattsalaten.