



Spätburgunder Weißherbst

Art.-Nr.: 400

Kategorie:LiterweineRebsorten:SpätburgunderHerkunft:DeutschlandAnbauregion:BadenJahrgang:2024

Geschmacksrichtung: halbtrocken

Qualitätsstufe: Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

(Q.b.A)

Bio zertifiziert: Ja (DE-ÖKO-039)

Flaschengröße: 11

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Restsüße: 10,0 g/l

Säuregehalt: 8,0 g/l

Ausbau: Stahltank

Boden: sandiger Löss-Lehm

Beschreibung:

Dieser Weißherbst aus reinen Spätburgundertrauben zeigt sich in einem zarten Lachsrosa und ist klassisch halbtrocken ausgebaut. Er begeistert mit einer feinen Balance, bei der weder Süße noch Frucht zu dominant sind. Sein eleganter Geschmack und seine dezente Frische machen ihn zum idealen Begleiter für entspannte Stunden und gesellige Momente. Die Restsüße und die Säure ergänzen sich optimal und sorgen für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.











Ausbau:

Im Gegensatz zu Roséweinen darf ein Weißherbst ausschließlich aus einer einzigen Rebsorte hergestellt werden. Unser Weißherbst besteht aus 100% Spätburgunder.

Durch eine kurze Standzeit auf der Maische entsteht ein zartrosa Farbton . Im Anschluss werden die Beeren abgepresst und im Edelstahltank vergoren.

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Fisch, Gegrillt, Gedünstet, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Chili, Hot & Spicy, Weißbrot, Brot, Früchte, Creme, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	298 kJ/71 kcal
Kohlenhydrate	1,0 g
Zucker	1,0 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) (E334), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300)







