

Weinexpertise

2022 Weißer Burgunder trocken - Pfalz

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	2122075	Alkohol:	11,9 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	6,0 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 23 23	Säure:	6,1 g/l

Wein:	“Ein ehrliches Stück Weißburgunder, der aber auch Eleganz mitbringt” beschreibt ihn Jürgen Wilker. “Weißburgunder muss für mich etwas Säure haben, um sich so vom Grauburgunder abzugrenzen. Er muss das haben, was von einem Pfälzer Weißburgunder erwartet wird: Frische, Leichtigkeit, ein Dreiklang von Süße, Säure und schöner Cremigkeit – bei diesem Jahrgang besonders gelungen!” In der Nase Ananas, Kräuter, leicht nussig. Seine Weichheit ist ein Geschenk seines langen Feinhefelagers, das ihm im Abgang Aromen von Zitrus verleiht. Schenken Sie ihm etwas Luft und er verrät noch mehr Genussgeheimnisse.
Trinkempfehlung:	Hier ist sich die Familie Wilker einig: Crispy Chicken auf buntem Sommersalat. Aber auch ein adretter Partner zu Pfannengerichten wie Hähnchengeschnetzeltem mit Pilzen und handgeschabten Spätzle oder einem Fischsalat.
Ort / Lage:	Pfalz
Boden:	leichter bis mittelschwerer Lößboden
Ausbau:	Im Edeltank
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Weißer Burgunder