Weingut Margarethenhof GbR

Weissburgunder Kernstück Weingut Margarethenhof



Art.-Nr.:	621317-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbaugebiet:	Mittelhaardt Weinstrasse
Anbauregion:	Pfalz
Ausbau:	im Stahltank
Bio-Verordnung:	Deutsche Landwirtschaft
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Rebsorten:	Weissburgunder
Restzucker:	6.4 g/l
Säure:	5.4 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	3
EAN:	4260470210163

Preise

Flasche 8,90 € brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Der Weissburgunder ruft nach Sommer, leichten Gerichten und guter Laune.

Trinkt sich wunderbar filigran, frisch und jugendlich, umarmt einen aber dennoch mit einem cremigen Finish. Im Geruch finden sich florale, kräutrige Noten mit Kern- und Steinobst und dem Duft von dunklen Beeren. Am Gaumen schmeckt man helle Nüsse im Hintergrund, helle Früchte, eine feine Säure und einen schönen Abgang.

Ab Jahrgang 2024 mit Bio Zertifizierung DE-ÖKO 022

Dein neuer Lieblingswein! filigran, erfrischend, fruchtig und mit milder Säurestruktur

Zutaten

Bio-Trauben, Bio-Saccharose, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure, Stabilisator: Metaweinsäure, Sulfite, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	301kJ
Energie (kcal)	72kcal
Kohlenhydrate	1.6g
Zucker	0.65g



