



ERBELDINGER Weißer Burgunder trocken PRIVAT

Rebsorte

100% Weißer Burgunder

Weingärten

Weinlage Gundheimer Mandelbrunnen in Rheinhessen

Boden

Löß-Lehm-Böden mit Kalkanteil

Vinifikation

Selektive Handlese

Kaltmazeration

Pneumatische Pressung

Selbständige Klärung des Mostes bei Kühlung

Kontrollierte Gärung

Klärung – Stabilisierung – Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0% vol.

Restsüße 7,5 g/l

Gesamtsäure 5,5 g/l

Verkostungsnotizen.

Seine fruchtigen Aromen von Apfel, Ananas, Pfirsich und Litschi vereinen sich perfekt mit Aromen von Mandeln. Ein vollmundiger, geschmacksintensiver Weißer Burgunder. Trocken.

Empfehlung

Perfekt zu Edelfisch oder Kalbsfleischgerichten.

Serviertemperatur

10-12° C



J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH

Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg

Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56

Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de