

# Freimuth Weißer Burgunder Trocken für Fisch & Co

## "2019 Weißer Burgunder trocken | Fisch&Co. Sonderedition"

### VDP.Gutswein -

Zitronengelb. In der Nase finden sich junge Aromen nach grünen Früchten wie Birne oder Apfel. Trocken und niedrig in der Säure. Gepaart mit viel Schmelz zeigt sich so eine klare Sortencharakteristik.

Weißer Burgunder kann getrost als im Rheingau heimisch angesehen werden. Schließlich erfolgt der Anbau bereits fast so lange wie beim Riesling. Gewachsen auf Löss-Lehm in der renomierten Geisenheimer Lage Kläuserweg. Maischestandzeit und gekühlte Reinzuchthefegärung.

**Geschmack** - trocken

**Alkoholgehalt** - 12,5 %vol

**Restsüße** - 5,5 g/L

**Säure** - 5,6 g/L

**Allergene** - Enthält Sulfite

**Inhalt** - 0,75 L

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

#### Unzubereitet pro 100 g

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Brennwert kj                | 0 kj   |
| Brennwert kcal              | 0 kcal |
| Fett                        | 0 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g    |
| Kohlenhydrate               | 0 g    |
| davon Zucker                | 0 g    |
| Ballaststoffe               | 0 g    |
| Eiweiß                      | 0 g    |
| Salz                        | 0 g    |
| Natrium                     | 0 g    |

Fisch-Feinkost Klassen

Id.Nr.: 58/122702059

USt-Id.Nr.: DE11201530

Finanzamt: Emden

Schwefeldioxid und Sulfit

Ja

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt

12,5 % Vol.

## Zusätzliche Informationen

Zutaten

Weisser Burgunder

Herkunftsart

Qualitätswein Rheingau

Inverkehrbringer

Gutsabfüllung - Weingut Alexander Freimuth - Am Rosengärtchen 25 - 65366 Geisenheim

Alkoholgehalt

12,5 % Vol.

**Fisch-Feinkost Klaassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden