

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt

12,50 % 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