

Weissburgunder QbA - trocken *Privatkellerei St. Antonius / Nahe*

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts ist der Familienbetrieb eng mit dem Wein verbunden. Um 1900 wurde eine Weinkommission gegründet, im Jahr 1950 begann man mit den ersten Füllungen von Apfelwein und Weissweinen der Nahe. Heute werden nur ausgesuchte Weine höchster Qualität mit reinsortigem Charakter abgefüllt.

Aufgrund der großen Anzahl an prämierten Weinen in den letzten Jahren darf sich die Kellerei „Haus der prämierten Weine“ nennen.

Anbaugebiet:	Nahe
Boden:	Tonüberlagerungen aus Sandstein, Löss und Lehm
Rebsorte:	Weissburgunder
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	6,3 ‰
Serviertemperatur:	10 – 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 011 948 091 001



Art. 16024

Charakteristik:	Der Weissburgunder zeigt eine typische und schöne Nase von Aromen von Birnen, Mango, Pfirsich, Haselnuss und floralen Akzente. Am Gaumen saftig, feinfuchtig, ein Hauch Würze, elegante Finesse und einen langen Nachhall.
Passend zu:	Passend zu Fisch, Muscheln, Quiche und Risotto mit Meeresfrüchten