



WEISSBURGUNDER Classic 2015

Weinbaugebiet:	Südsteiermark, Gamlitz
Weinbeschreibung:	Hell strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen, typische Burgundernase, mit dem Duft nach Nüssen und Weißbrot, cremige Textur und fülliger Körper, ein idealer Speisebegleiter.
Werte:	Alkohol: 11,8 % Restzucker: 2,2 g/l, trocken Säure: 5,6 g/l
Empfehlung:	Trinktemperatur 8 – 10 °C Speisen: Vorspeisen, Huhn, Nudelgerichte, Fischgerichte
Lagerpotential:	3 Jahre