



## Weißer Burgunder

Art.-Nr.: 127

Kategorie:	Weiss
Rebsorten:	Weißer Burgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	4,3 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Lage:	Bockenheimer Grafenstück
Trinktemperatur:	8-12 °C

### Beschreibung:

Der Weißburgunder trocken präsentiert sich mit einem einladenden, feinfluchtigen Duft nach reifen Birnen und frischen Äpfeln. Am Gaumen zeigt er eine harmonische Kombination aus Frische und einer leichten Cremigkeit, die ihm ein angenehmes Mundgefühl verleiht. Die dezente Säure im Abgang rundet das Profil sanft ab, ohne den fruchtigen Charakter zu überdecken. Ein ausgewogener und eleganter Weißwein, ideal zu milden Speisen wie Geflügel, Fisch oder auch leichten Pastagerichten. Ein charmanter Begleiter für gesellige Anlässe und entspannte Abende.

### Nährwertangaben je 100ml:

Energie	298 kJ/71 kcal
Kohlenhydrate	0,4 g
Zucker	0,4 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	



WEINGUT  
**Jens  
Griebel**

**Zutaten:**

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien, Kohlensäure,  
Säureregulatoren: Milchsäure (E270), Konservierungsstoffe und  
Antioxidantien: Schwefeldioxid (E220), Stabilisatoren:  
Carboxymethylcellulose (E466), Weinsäure D, L- oder ihr neutrales  
Kaliumsalz

