



"Der weiße Löwe" Qualitätswein trocken



Graf Adelmann



Deutschland
Württemberg



trocken



Grauburgunder, Riesling, Weißburgunder

Artikelbeschreibung

Diese Weißweincuvée vereint die Frische des Rieslings, die Eleganz des Weissburgunders und den Körper des Grauburgunders.

Im Glas gelb mit leicht grünen Reflexen. In der Nase Aromen von Kardamom, grünem Apfel, Honig, Zitrusfrüchten und Karamell; am Gaumen frisch, saftig und salzig mit animierender Säure und einer gut integrierten Holznote. Der Abgang ist cremig und konzentriert.

Ein besonders vielseitiger Begleiter zu Grillgemüse, Hähnchen, Antipasti oder gebratenen Meeresfisch.



Speiseempfehlungen

Thunfisch gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

9.0 °C bis 11.0 °C

Herkunft

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein (PDO)
Boden	Keuper

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahlfass im Holzfass (Fuder)

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-003
EAN Flasche / EAN Karton	4017747000824 4017747000374

Analyse

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.6 g/L
Restzucker	1.6 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Weingut Graf Adelmann 71711 Steinheim-Kleinbottwar