



Weißburgunder 2017

„Bombacher Sommerhalde“ - trocken -

Der Weißburgunder 2017 ist trocken, mit dezenter Säure. Ein Wein mit viel Frische und Eleganz.

Duft: Er duftet nach reifem Apfel, dezente Zitrusaromen, überlagert von feiner Mandarine und würzigen Aromen von Bergwiesenkräutern.

Geschmack: Der Weißburgunder zeigt sich im Gaumen sehr intensive und dicht und schon in der Jugend erstaunlich komplex und ausgewogen. Die verspielte, elegante Art mit frischer Säure geben ihm sehr viel Länge und Körper. Die feinen mineralischen und sehr dichten Aromen, sind es die diesen Weißburgunder auszeichnen. Typisch für den 2017er ist die Eleganz und Finesse. Es ist ein sehr feiner Weißburgunder, der sehr gut zu feinen Gerichten passt (Spargel, Fisch)!

Analyse: Alk.: 13,0 %Vol. Säure: 5,0 g/l Rz.: 2,3 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 12°C

Trinkreife: 2018-2023

Speiseempfehlung: Frischer Sommersalat mit Putenstreifen, Fisch & Meeresfrüchte, Forelle Müllerin Art, Zander auf Linsengemüse, Dorade in Salzkruste....

Der elegante, fitnessreichere Weißburgunder - klar und brillant.

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof • 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) • Pfadweg 5

Tel.: 07644/1261 • Fax: 07644/4054

www.weingut-dr-benz.de • e-mail: info@weingut-dr-benz.de

