

Andreas Bender Weissburgunder QbA

Die Mosel ist weltweit vor allem für Riesling bekannt, bietet jedoch auch hervorragende Bedingungen für Burgundersorten. Kühle Nächte, steile Lagen und schiefergeprägte Böden sorgen für eine langsame Reife und erhalten die natürliche Frische der Trauben. Das Weingut Bender interpretiert Weißburgunder hier bewusst geradlinig und fein, ohne übermäßigen Schmelz oder laute Primärfrucht. Das Ergebnis ist ein eleganter Weißwein mit klarer Struktur und vielseitiger Einsetzbarkeit.

Verkostungsnotizen

Aromen von Birne, Apfel und weißen Blüten, dazu feine nussige Anklänge. Am Gaumen frisch, ausgewogen und trocken mit ruhigem, präzisiertem Finale.

Vinifikation

Schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung im Edeltank, kurze Lagerung auf der Feinhefe zur Abrundung.

Speisenbegleitung

Ideal zu Fisch, Spargel, Geflügel oder hellen Pastagerichten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Brennwert kj	314 kj
Brennwert kcal	75 kcal
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	0,3 g

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Passt zu	Fisch, vegetarische Küche, helles Fleisch
Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Region	Mosel

Rebsorte

Weißburgunder

Enthält Alkohol

Ja

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**. Enthält geringe Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz

Inverkehrbringer

WEingut Bender

Madenburgweg 8 76831 Eschbach/Pfalz Deutschland