

Weingut Walz Weisser Burgunder Kabinett

Der Weiße Burgunder ist der hellste Burgunder. Er hat ein typisches dezentes Aroma, mit nicht zu kräftigem Körper und einer feinen Säure. Bei guter Reife kommt eine wunderschöne fruchtige Note, von höchster Eleganz und Rasse, zum Vorschein. Er besticht durch seinen betörenden, subtilen Duft nach grünen Äpfeln und Stachelbeeren. Am Gaumen dominieren ebenfalls die frischen, hellen Früchte. Seine feinmilde Säure verleiht ihm Frische und Spritzigkeit, die ihn sowohl zum idealen Begleiter leichter Speisen als auch zum perfekten Frühjahrs- und Sommerwein machen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	330 kJ
Brennwert kcal	79 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Passt zu	Fisch, helles Fleisch
Alkoholgehalt	12.00%
Geschmack	trocken
Region	Baden
Verschlusstyp	Korken

Rebsorte

Weißburgunder

Enthält Alkohol

Ja

Zutaten

Bio-Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Konservierungsstoff: SULFITE

Inverkehrbringer

Weingut Josef Walz

Hauptstraße 34 79426 Heitersheim Deutschland