



WH!TE WEISSWEINCUVÉE

2019 · Gutswein

AUSBAU Gezügelter Vergärung im Edelstahl,
Hefelager bis Anfang März

LESE 100% Handlese

SÄURE 4,9 g/l

RESTZUCKER 8,7 g/l

REBSORTEN Kerner und Sauvignon Blanc

ALKOHOL 12% VOL

TRINKTEMPERATUR 8 – 10°C

LAGERFÄHIGKEIT 2 – 4 Jahre

WH!TE – eine frische, spritzige Weissweincuvée mit angenehmer Säurestruktur. In der Nase reife Aromen von gelben Früchten die aus der traditionellen Rebsorte Kerner stammen, gepaart mit einem Hauch Exotik durch Aromen grüner Paprika aus dem Sauvignon Blanc. Passt immer.

