



SCHAUMWEIN

WEISSER BURGUNDER BRUT

Der Grundwein vom Weisser Burgunder Brut gärt im Edelstahl, die 2. Gärung passiert traditionell in der Flasche. Nach 1,5 Jahren Hefelager wird degorgiert. Klare, gelbe Frucht, frische säure und feiner Schmelz machen ihn zu einem fantastischen Speisebegleiter.

Informationen zum Wein

Rebsorte:	Weißer Burgunder
Geschmack:	brut
Alkohol:	12 % vol
Restzucker:	5,8 g/l
Säure:	8 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite