

## WEIN- EXPERTISE

# BASSERMANN WEISSER BURGUNDER TROCKEN QBA



**ART-NR.** 60891

**CHARAKTERISTIK** In der Nase feine Fruchtaromatik von Birne, Melone und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, zarter Schmelz.

**SPEISEEMPFEHLUNG** Zu Vorspeisen, Salaten und Fisch oder auch solo macht dieser Wein jedem Genießer große Freude.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 7-9°C

**REBSORTE(N)** Weissburgunder

**ANBAUGEBIET** Pfalz (Deutschland)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 11.50 %Vol., Restzucker 6.80 g/l., Gesamtsäure 4.70 g/l., Enthält Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Ausbau im Edelstahltank.

**LEBENSMITTEL. VERANTWORTL.** Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

**ABFÜLLER** Weinmanufaktur Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH - D-67146 Deidesheim