

WEIN- EXPERTISE

GEIGER & SÖHNE ERSTE GEIGE WEISSER BURGUNDER QBA TR



ART-NR. 62301

CHARAKTERISTIK Im Glas hellgelb schimmernd, mit leichten grünen Reflexen. Saftig und harmonisch. Sowohl in der Nase als auch im Mund der Geschmack von Quitte, feine würzige Noten von Pistazie und Mandel, heublumige Aromen und ein Hauch von Vanille.

SPEISENEMPFEHLUNG Passend zu Fisch, Rind, Kalb und Geflügel wie z. B. gebratene Maispoularde.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Weissburgunder

ANBAUGEBIET Franken (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 3.60 g/l, Gesamtsäure 6.40 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Im Großen Barriquefass

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

ABFÜLLER Weingut Geiger und Söhne, D-97291 Thüngersheim