

WEIN- EXPERTISE

HEIDEBODEN WEISS QUW BURGENLAND "SELECTION"



ART-NR. 16821

CHARAKTERISTIK Im Glas helles Grüngelb. In der Nase Aromen von Birne, frischem Apfel und floralen Noten. Am Gaumen ein dichter Körper, saftige Frucht und animierende Säure.

SPEISENEMPFEHLUNG Der Heideboden weiß passt ausgezeichnet zu Gerichten mit hellem Fleisch, oder Suppen wie z.B. einer Blumenkohlcremesuppe mit Kräutercroutons. Auch zur asiatischen Küche ein toller Begleiter.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9-11°C

REBSORTE(N) Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Chardonnay

ANBAUGEBIET Burgenland (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 3.50 g/l., Gesamtsäure 5.70 g/l., Enthält keine Spuren von tierischen Eiweißen., Enthält Sulfite.

AUSBAU Im Edelstahltank.

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Münzenrieder, Wallernerstraße 27, 7143, Apetlon, Österreich

ABFÜLLER Münzenrieder Wein GmbH Wallernerstraße 27 - A-7143 Apetlon