WEIN-
EXPERTISE

HENSEL "AUFWIND" WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY TR.

ART-NR. 61451

CHARAKTERISTIK Vielseitige Burgundercuvée mit floralen und frischen Noten mit etwas Brioche und opulenten Chardonnay-Aromen, die an Toast und gelbe Banane erinnern.

SPEISENEMPFEHLUNG Diese Burgundercuvée passt sehr gut zu frischen Sommersalaten, gegrillten Garnelen oder Pastagerichten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Weissburgunder, Chardonnay

ANBAUGEBIET Pfalz (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 5.60 g/l., Gesamtsäure 4.80 g/l., Enthält Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Gärung im Edelstahltank.

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

ABFÜLLER Weingut Hensel - D-67098 Bad Dürkheim