

WEISSBURGUNDER FEINHERB PFÄLZER LEBENSLUST

CHARAKTERISTIK

Mango und Pfirsich betören die Nase, ergänzt durch Melone, Litschi und einen Hauch Vanille. Im Mund milde Fruchtsäure und ausgewogener Körper mit sanftem Abgang. Die Reben wachsen auf kalkhaltigem Lehm-Tonboden in bester Lage von St. Martin, mit stark reduziertem Ertrag und selektionierten Trauben. Der Weißburgunder, ein Mitglied der Burgunderfamilie, begeistert seit dem 14. Jahrhundert mit Vielseitigkeit. Ideal zu Nudel- und Teiggerichten, Fisch und Meeresfrüchten, etwa Penne in Sahnesoße mit Lachs, Flammkuchen oder Pizza mit Käsesorten.

PRODUKTINFORMATIONEN

Jahrgang	2025
Rebsorte	Weissburgunder
Lage	Wollmesheimer Mütterle
Qualitätsstufe	Kabinett
Linie	Pfälzer Lebenslust
Geschmack	feinherb
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Pfalz
Alkoholgehalt Vol. %	10,5
Restzucker g/L	22,7
Säure g/L	6,7
Trinktemperatur	8-12°C
Allergene	enthält Sulfite

RAABE WEIN GbR
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de