

## 2017 WEISSBURGUNDER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Als echter Spross des französischen Weinadels und jüngstes Familienmitglied der mutationsfreudigen Burgunderlinie bringt uns der Weissburgunder nur aus tiefgründigen, warmen und kalkhaltigen Lagen wie dem Nußdorfer Bischofskreuz beste Trauben und damit erstklassige Weine hervor. War er vor vierzig Jahren mit nicht mal 1% Anbaufläche in Deutschland eher eine Randerscheinung, so ist er heute mit 5% Rebflächenanteil eine der am stärksten wachsenden Weißweine.

Dies ist auch beim ersten Hineinriechen in unseren Weissburgunder mit seiner erfrischenden Zitrusfruchtigkeit, knackigem Birnenduft und etwas Aprikose und Granny Smith final sehr gut nachvollziehbar.

Ein Traumdate für Spargelmenüs im Frühjahr ebenso wie ganzjährig zu cremigen Camemberts oder Bries. Natürlich passt unser Weissburgunder auch hervorragend zu eleganten Fischspeisen mit leichten Kräutersaucen oder vegetarischen Genüssen wie Schupfnudeln mit Rahmsauerkraut geschweige denn zu cremigen Desserts wie einer sahnigen Creme Brulée.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 30

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite