

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

WEISSER BURGUNDER BECHTHEIM

2024

Ein intensiver Wein. Aromen von reifer Birne, Pampelmuse, Mandel und einem Hauch von Vanille. Klare Kraft im Mund, reife Ananas, subtile Holznoten und saftige Birne. Weich, rund, fein cremig, aber mit einer frischen Basis und viel Griffigkeit. Langes Finale. So darf Weissburgunder Ortswein sein

[Zutaten & Nährwertangaben](#)



ARTIKELNUMMER	2418
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,3 g/l
RETSÜSSE	2,8 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Konzentration und deutliche charakteristische Cremigkeit, reife Birne und Mandel, kraftvoll.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Weisser Burgunder
SPEISEEMPFEHLUNG	Durch seinen kräftigen, cremigweichen Charakter passt dieser Weissburgunder perfekt zu gehaltvollen Gerichten. Saftiges Hühnerragout, ein Ofengericht mit Kalbsbraten, Weißwein und Wintergemüse wie Pastinaken, Karotten und Schwarzwurzeln. Auch Nudeln mit einer cremigen Meeresfrüchtesauce machen viel Spaß zu diesem Wein.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de