



WEINGUT  
BERND HERMES  
IM FLURGARTEN 31-32  
D-54536 KRÖV/MOSEL  
TEL.: 06541/3619  
WWW.BERND-HERMES.DE  
WEINGUT@BERND-HERMES.DE



# WEISSBURGUNDER

<b>GESCHMACK:</b>	TROCKEN	<b>AUSBAU:</b>	HANDSELEKTIERTE 100% GESUNDE GOLDGELBE BEEREN, SCHONEND GEMAHLEN UND 30 STUNDEN AUF DER MAISCHE MAZERIERT. IM EDELSTAHL 5 MONATE TEMPERATURGESTEUERT VERGOREN. ANSCHLIESSEND BIOLOGISCHER SÄUREABBAU UND LAGER AUF DER WEINHEFE.
<b>JAHRGANG:</b>	2015		
<b>INHALT:</b>	0,75 LITER		
<b>BODENART:</b>	DEVONSCHIEFER		
<b>REBSORTE:</b>	100% WEISSBURGUNDER		
<b>ANALYSE:</b>	12,5 VOL.% ALKOHOL 7,5 G/L RESTZUCKER 5,8 G/L SÄURE	<b>WEINSTIL:</b>	STRAHLENDES GELBGRÜN IM GLAS, REIFE BIRNE UND PFIRSICH IN DER NASE. TYPISCHES BOUQUET NACH APFEL, EXTRAKTREICH UND SÄUREARM. ELEGANTER CREMIGER ABGANG.
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	10 - 12 GRAD		
<b>LAGERFÄHIGKEIT:</b>	2016 - 2022		
<b>AUSZEICHNUNGEN:</b>	82 PUNKTE EICHELMANN	<b>GENUSSEMPFEHLUNG:</b>	IDEAL ZU HELLEM FLEISCH, FISCH, SPARGELGERICHTEN, TOAST ODER SAUCEN.