



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



WEISSBURGUNDER

GESCHMACK:	TROCKEN	AUSBAU:	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.
JAHRGANG:	2015		
INHALT:	0,75 LITER		
BODENART:	DEVONSCHIEFER		
REBSORTE:	100% WEISSBURGUNDER		
ANALYSE:	12,5 VOL.% ALKOHOL 7,5 G/L RESTZUCKER 5,8 G/L SÄURE	WEINSTIL:	STRAHLENDES GELBGRÜN IM GLAS, REIFE BIRNE UND PFIRSICH IN DER NASE. TYPISCHES BOUQUET NACH APFEL, EXTRAKTREICH UND SÄUREARM. ELEGANTER CREMIGER ABGANG.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 GRAD		
LAGERFÄHIGKEIT:	2016 - 2022		
AUSZEICHNUNGEN:	82 PUNKTE EICHELMANN	GENUSSEMPFEHLUNG:	IDEAL ZU HELLEM FLEISCH, FISCH, SPARGELGERICHTEN, TOAST ODER SAUCEN.