



## Weißburgunder Fumé

## Brandt

**Alkoholgehalt** 13,0 % vol

**Allergene** enthält Sulfite

**Ausbauart** Barrique, Großes Holzfass

**Boden** Lösslehm, Kalkstein, Kalkmergel

Farbe weiß

**Geschmack** trocken

Herkunftsland Deutschland

Hersteller / Abfüller Weingut Brandt, Markus Brandt Dalbergstraße

27, 67596 Dittelsheim-Heßloch

Jahrgang 2022

Passt zu Hummer, Forelle

**Qualität** Qualitätswein

**Rebsorte(n)** Weissburgunder

**Region** Rheinhessen

**Restzucker** 1,3 g / Liter

Säure 4,1 g / Liter

**Verschlussart** Schraubverschluss

**Weintyp** Weißwein

genießen bis 2026

**optimale** 10 °C

**Trinktemperatur** 

**Produktnummer** 7017501322

## Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20