



Weißburgunder Fumé Brandt

Allergene	enthält Sulfite
Farbe	weiß
Ausbauart	Barrique, Großes Holzfass
Boden	Lösslehm, Kalkstein, Kalkmergel
Passt zu	Hummer, Forelle
Qualität	Qualitätswein
Rebsorte	Weißburgunder
Restzucker	1,3 g / Liter
Säure	4,1 g / Liter
Verschlussart	Schraubverschluss
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2025
optimale Trinktemperatur	10 °C
Herkunftsland	Deutschland
Region	Rheinhessen
Jahrgang	2022
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	13,0 % vol
Hersteller / Abfüller	Weingut Brandt, Markus Brandt Dalbergstraße 27, 67596 Dittelsheim-Heßloch
Produktnummer	7017501322

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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