

# Weingut Margarethenhof GbR Weissburgunder Kernstück Weingut Margarethenhof

Margarethenhof  
Weingut Forst



<b>Art.-Nr.:</b>	621317-24
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbaubereich:</b>	Mittelhaardt Weinstrasse
<b>Anbauregion:</b>	Pfalz
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Rebsorten:</b>	Weissburgunder
<b>Restzucker:</b>	6.4 g/l
<b>Säure:</b>	5.4 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10-12
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	4260470210163

## Preise

**Flasche 8,90 €** brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der Weissburgunder ruft nach Sommer, leichten Gerichten und guter Laune.

Trinkt sich wunderbar filigran, frisch und jugendlich, umarmt einen aber dennoch mit einem cremigen Finish. Im Geruch finden sich florale, kräutrige Noten mit Kern- und Steinobst und dem Duft von dunklen Beeren. Am Gaumen schmeckt man helle Nüsse im Hintergrund, helle Früchte, eine feine Säure und einen schönen Abgang.

Ab Jahrgang 2024 mit Bio Zertifizierung DE-ÖKO 022

Dein neuer Lieblingswein! filigran, erfrischend, fruchtig und mit milder Säurestruktur

## Zutaten

Bio-Trauben, Bio-Saccharose, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure, Stabilisator: Metaweinsäure, Sulfite, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

# Schwefeldioxid und Sulfit

