



Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

## 2025 Weißburgunder Feinherb Qualitätswein

Artikelnummer: 121038

### Charakteristik

#### Der Geruch

In der feinherben Variante präsentiert sich unser Weißer Burgunder in einem edlen Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase mit der Würze von Lindenblütenhonigs und finessenreiche Zitrusanklängen. Der Duft erinnert auch an frische Äpfel und Quitten sowie exotische Früchte wie Ananas.

#### Am Gaumen

Der Geschmack ist überaus lebendig und finessenreich. Die anregende Säure macht den Wein zum erfrischenden Erlebnis und der Ausklang mit einer feinen Süße spiegelt noch einmal die vielen fruchtigen Komponenten.

#### Lagen, Bodenart und Exposition

behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

#### Geschmacksrichtung

Trocken

#### Rebsorten und Klone

Weißburgunder

#### Analytische Werte

Restzucker 20,3 g/l / Säuregehalt 6,5 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

#### Speisenempfehlung

Der "Weiße" des "Burgunderclans" gefällt besonders in der leichten Küche. Seine geschmacklichen Stärken zeigt er zu allem, was aus dem Wasser kommt und allen Fleischarten, die darin gekocht wurden. Außerdem passt er wunderbar zu Spargel- und Geflügelgerichten.

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° Grad



4 260194 011602