

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2025 Weißburgunder Trocken Qualitätswein

Artikelnummer: 121040

Charakteristik

Der Geruch

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb. Typisch ist sein leicht nussiges Aroma. Die vorliegenden Aromen von Südfrüchten wie Zitrus, Ananas – aber auch Anklänge von Quitte verleihen ihm eine interessante Blume.

Am Gaumen

Eine merkliche, aber dezente Säure wirkt als Gegenspiel zur weichen Art.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur 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 Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Weißburgunder

Analytische Werte

Restzucker 4,1 g/l / Säuregehalt 6,1 g/l / Alkoholgehalt 12,8 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 10° - 12° Grad

