



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

Wein *Passion*

WIR LIEBEN UND LEBEN WEIN

2021 WEISSBURGUNDER BRUT

REBSORTE Weißburgunder

ALKOHOL 12,5 Vol.

RESTZUCKER 6,9 g/l

SÄURE 4,8 g/l

WISSENSWERTES

Lockere Trauben von ausgesuchten Weinbergen.

Verfahren der „Méthode champenoise“: 12 Monate auf der Feinhefe gelagert, von Hand gerüttelt und degorgiert.

CHARAKTER

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, Nüssen und eine vanillig-cremige Komponente. Am Gaumen findet man Nuancen von Apfel, Quitte, Honig und Nüssen. Der Sekt hat eine feine Perlage, ist saftig und besitzt einen würzigen und mineralischen Abgang.

EMPFEHLUNG ZU

Garnelen mit Waldorfsalat, Forellencremesuppe mit Spargel, Galantine vom Perlhuhn mit einem Salat und einer Walnußvinaigrette, Begleiter zu einem Chaource-Käse.

TRINKTEMPERATUR

6-8° C

OPTIMALE TRINKREIFE

2023-2028

ART. NR. 76086

EAN FL 4040225760866 **EAN KARTON** 4040225760804

