

Weinexpertise



Hirschmüller Weissburgunder trocken

leicht kräutrig, klare Frucht, feiner Schmelz

Weissburgunder trocken Ausbau: Die Weissburgunder Trauben wachsen auf einem tiefgründigen Boden in einer sehr warmen Lage direkt am Neckar. Die Ernte der Trauben findet bei kühlen Temperaturen früh morgens statt. Nach der schonenden Pressung wird der Weissburgunder im gekühlt im Edelstahltank vergoren und dann bis zur Abfüllung auf der feinen Hefe im Edelstahltank ausgebaut. Weinbeschreibung: In der Nase sind fruchtige Aromen wie reifer Apfel, Melone, Limette und frisches Gras zu riechen. Am Gaumen zeigt sich der Weissburgunder leicht kräutrig, sehr saftig mit einer dezenten Säure und einer klaren Frucht und einem feinen Schmelz.

HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	13% Vol.
Restzucker	3,5 g/l
Säure	5,7 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Wein- & Sektgut Hirschmüller, La-Ferté-Bernard-Str. 30, 74348 Lauffen am Neckar, Deutschland
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Weißwein
Rebsorte	Weissburgunder
Region	Baden-Württemberg
Land	Deutschland