Expertise

WEISSBURGUNDER trocken

Artikel-Nr. 02

Ein echter Allrounder, der durch seine Ausgewogenheit und seinen feinen Trinkfluss begeistert. In der Nase entfaltet sich ein feines Obst-Bouquet. Er duftet herrlich unaufgeregt, klar und wunderbar einladend. Am Gaumen überzeugt dieser Weißburgunder durch seine cremige Textur. Er ist weniger säurebetont als ein Riesling, dafür harmonischer und voller Körper. Die moderne Vinifizierung sorgt für eine dezente Mineralität, die dem Wein Struktur verleiht, ohne seine Eleganz zu verlieren.



Rebsorten	Weißburgunder		
Jahrgang	2025	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau von Hand gelesen | Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch | 24 Stunden Maischestandzeit | langes Feinhefelager | Spontangärung mit den eigenen Wildhefen

Aromen von Birne, Quitte und Mandel

Cremige Textur mit seidigem Schmelz | Harmonische Säure | Aromenintensiver Nachklang

passt sehr schön zu Pasta in heller Sauce, cremigem Risotto und hellem Fleisch

8-10 °C

Alkoholgehalt	12,5 %vol
Säure	6,1 g/l
Restsüße	4,8 g/l
Trinkreife	2026 - 2028

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de