




Hirschhof Weissburgunder

Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen 2010


Der aromatische Weissburgunder von Hirschhof ist ein ausgesprochen süffiger Genuss - zum Aperó oder zu leichten Vorspeisen!


Artikelnummer 7531.10
Weingut Weingut HirschhofTobias Zimmer
Region Rheinhessen
Jahrgang 2010

 **Degustationsnotiz**
Helles Gelb; dezentes Bukett nach Zitrusfrüchten, Orangenschale und exotischen Früchten, würzige Noten von Gebäck und Granny-Smith-Äpfeln; frischer Auftakt, am Gaumen saftig-frisch in Harmonie mit mittelfülliger, komplexe Struktur, elegantes Süsse-Säure-Spiel, mineralische Anklänge, fruchtiger, von Ananas- und Orangenschalen-Aromen begleiteter Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Weissburgunder (100%)


 **Speisenvorschläge**
Aperó, Vorspeisen, See- und Flussfischgerichte, Gemüse


 **Lagern** Bis mindestens 2012 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	11.5%
Freie SO2	24 mg/l
Gesamte SO2	92 mg/l
Flüchtige Säure	0.25 g/l
Gesamtsäure	6.9 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	7.9 g/l
Analysedatum	18.05.2016

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: DE-ÖKO-039
Herkunft: DE
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/7531.10

