



DER WEISSE LOEWE

WEISSWEINCUVÉE trocken
Artikelnummer: 1813

Diese Komposition ist seit über 2 Jahrzehnten eine Erfolgsgeschichte:
>Der weisse Löwe< vereint die Frische des Rieslings, die Eleganz des Weissburgunders und Fülle des Grauburgunders zum gelungenen Akkord. Er ist einzigartig und nicht zu ersetzen durch eine der Komponenten.

Gärung im Edelstahl und Holzfässern bei niedrigen Temperaturen über mehrere Wochen. Anschließend Feinhefe-Lager von einigen Monaten im Edelstahl (60%) und im Holzfass (40%).

Im Glas grün - golden. In der Nase Anklänge von Kiwi, grünem Apfel und exotischen Früchten, am Gaumen saftig - komplex mit dezenter Säure und einer perfekt integrierten Holznote.

Ein besonders vielseitiger Begleiter z.B. zu gedünstetem Spargel, Geflügel, jungem Parmesan bis hin zum gebratenen Meeresfisch.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Riesling, Weiss- und Grauburgunder
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	13 % vol.
Restzucker:	4,8 g/l.
Säure:	5,2 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2024
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite