



2016 Weissburgunder Timeout trocken

Pfalz, Weingut Pfeffingen

Sicherer Wert aus der Pfalz

Descrizione del vino:

Dieser feine Weissburgunder stammt aus den weltberühmten Pfälzer Lagen um den bekannten Weinort Bad Dürkheim in der Mittelhaardt. Gönnen Sie sich eine Pause und geniessen Sie „Timeout“.

Nota di degustazione:

Leuchtendgelb, zeigt in der Nase bereits frische und feinwürzige Intensität. Im Glas dann mit extremem Trinkspass, fruchtigen Schmelz, zugleich süffig und mit guter Substanz und schönem Körper und Saftigkeit ausgestattet. Sehr attraktive, exotische Frucht, die zusammen mit der eher weichen Säurestruktur und typischer Terroirwürze der Mittelhaardt einen äußerst köstlichen, ansprechenden Wein ergibt, der fast zu allen Anlässen serviert werden kann.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Palatinat
Produttore:	Pfeffingen
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	5 Monate in Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Weissburgunder
Numero di articolo:	0787616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Weissburgunder Timeout trocken

Pfalz

Weingut Pfeffingen

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Weissburgunder
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren