



## 2014 Weissburgunder Pur! Trocken

Nahe, Gut Hermannsberg

Top-Selektion, exklusiv bei uns

**Descrizione del vino:**

Mövenpick Exklusiv-Selektion der besten Weissburgunder von Kellermeister Karsten Peter.

**Nota di degustazione:**

Mittleres Gelb, feinwürziges Nasenbild mit gelben Früchten, Terroirwürze und mineralischer Auslegung. Im Mund mit frisch-würzig-mineralischem Auftakt, Fleur de Sel, gelbe Früchte sowie animierende Fruchtsäure. Ein Weißburgunder der Top-Klasse, glockenklar, straight, fordernd und reintonig, dabei auch mit Saftigkeit und kompakter Länge ausgestattet. Der Name ist hier Programm. Zählt sicher zu den Besten seiner Klasse und bietet pure Animation und Eleganz. Unbedingt probieren!

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Germania
<b>Produttore:</b>	Gut Hermannsberg
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2018
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Weissburgunder
<b>Numero di articolo:</b>	0827514

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Weissburgunder Pur! Trocken

Nahe  
Gut Hermannsberg

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Weissburgunder
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2018
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren