



## Weißer Burgunder Réserve Georg Fogt

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Alkoholgehalt</b>            | 13,0 % vol                             |
| <b>Allergene</b>                | enthält Sulfite                        |
| <b>Ausbauart</b>                | Holzfass                               |
| <b>Boden</b>                    | Lössboden                              |
| <b>Farbe</b>                    | weiß                                   |
| <b>Geschmack</b>                | trocken                                |
| <b>Herkunftsland</b>            | Deutschland                            |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>    | Fogt, Schönborner Hof, 55576 Badenheim |
| <b>Jahrgang</b>                 | 2023                                   |
| <b>Passt zu</b>                 | Forelle, Saibling, Rind                |
| <b>Qualität</b>                 | Qualitätswein                          |
| <b>Rebsorte(n)</b>              | Weissburgunder                         |
| <b>Region</b>                   | Rheinhessen                            |
| <b>Restzucker</b>               | 4,2 g / Liter                          |
| <b>Säure</b>                    | 4,9 g / Liter                          |
| <b>Verschlussart</b>            | Schraubverschluss                      |
| <b>Weintyp</b>                  | Weißwein                               |
| <b>genießen bis</b>             | 2027                                   |
| <b>optimale Trinktemperatur</b> | 9-11 °C                                |
| <b>Produktnummer</b>            | 7010304623                             |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 06721-3 05 77 0