

## 2018 WEISSBURGUNDER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Immer noch ist der Weissburgunder-Trend ungebrochen, so dass sich sein Anbau in Deutschland bald mit 5.500 ha Rebfläche präsentiert. Damit bedeckt er hier gut das Vierfache vom Ursprungsland des Pinot Blancs, nämlich Frankreich mit ca. 1.200 ha und mehr als das Dreifache der ebenso bekannten italienischen Version Pinot Bianco (etwa 1.800 ha).

Dabei ist er gerade zusammen mit der eleganten, internationalen Gemüse- und Fischküche DER ideale Begleiter dank seiner unaufdringlich frischen Zitrus- und Birnenaromatik. Ergänzt von saftigen Apfelnoten und etwas Grapefruit verleiht er gerade der eher gedämpften Küche mit zurückhaltenden Aromen einen herrlichen Frischekick.

Wenn Sie also auf der Suche nach einem passenden Begleiter zu Zanderfilet in Kräutersauce, Spargel an buttriger Sauce Hollandaise oder einem käseüberbackenen Gemüseauflauf sind, dann ist der frisch-fruchtige Weissburgunder ein unumgänglicher Verbündeter zur Maximierung des Genusses.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 30

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite