

## *Weißburgunder QbA - Trocken* *Weingut Willems*

Das Weingut Willems ist ein Familienbetrieb in der 7. Generation mit 9 Hektar Rebfläche an der Saar. Tradition und Erfahrungen der letzten Generationen, verbunden mit moderner, innovativer Technik zeichnen diesen Betrieb und die Weine aus. Ihr Wein wird geprägt durch den blauen Tonschieferboden, entstanden im über 400 Mio. Jahre alten Erdzeitalter des Devon. Das Motto von Udo Willems und seinem Sohn Martin beim Ausbau der Weine ist: So wenig wie möglich – so viel wie nötig.

Anbaugebiet:	Obermennig – Saar/Deutschland
Rebsorte:	Weißburgunder
Alkohol:	11,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 – 3 Jahre
Restzucker:	7,4 g/l
Säure:	6,1 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 260 086 180 676



Art.-Nr. 12261

<b>Charakteristik:</b>	Ein gehaltvoller, fruchtiger Burgunderwein mit schöner Fülle und Struktur. Er ist saftig, vollmundig und verwöhnt den Gaumen mit seiner cremig, seidigen Art. Neben einem leicht nussigen Geschmack weist er Aromen von Apfel, Mandel und Zitrusfrüchten auf.
<b>Passend zu:</b>	Gebratenem Fisch- oder Putenfilet, Salat mit Hähnchenstreifen, oder asiatischen Gerichten.