



**908021 2024**  
**2024er P.+ P. Weiß VDP.Gutswein QW Württemberg**  
**QBA**  
**Weingut Graf Neipperg**

| Bulletpoints      | Name                         | Beschreibung                          |
|-------------------|------------------------------|---------------------------------------|
|                   | Emotionalisierung            | Frische, Frucht und Leichtigkeit .    |
|                   | Leit aromen                  | reifes Obst, Blüten, zarte Süße       |
|                   | Speise oder Anlassempfehlung | für Terrassenabende, leichte Gerichte |
| <b>Farbe</b>      | WEISS                        |                                       |
| <b>Alkohol</b>    | 12,5 % vol.                  |                                       |
| <b>Verschluss</b> | SCHRAUBVER                   |                                       |
| <b>Enthält:</b>   | Sulfite                      |                                       |

Fruchtige Cuvée mit reifem Obst und Blumenduft. Perfektes Süße-Säure-Spiel für frischen Trinkgenuss. Ein Muss für Weinliebhaber und die Terrasse.

Der P+P Weiß vom Weingut Graf Neipperg ist eine belebende Cuvée, die Frische und Eleganz perfekt vereint. In der Nase entfaltet er einen deutlichen Duft von reifem Obst und zarten Blüten. Am Gaumen begeistert er mit einem ausbalancierten Süße-Säure-Spiel, das ihm einen unwiderstehlichen Trinkfluss verleiht. Dieser Wein ist der ideale Begleiter für laue Abende auf der Terrasse, wo seine fruchtige Leichtigkeit für puren Genuss sorgt. Der P+P Weiß ist angenehm leicht und gleichzeitig aromatisch komplex. Er ist ein Wein für alle Weinliebhaber, die nach einem harmonischen und frischen Tropfen suchen, der in jeder Situation begeistert.

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Region</b>   | <b>Württemberg</b><br>Die Weine der nur knapp 10.000 Hektar großen Rebfläche von Württemberg werden zu achtzig Prozent von Genossenschaften erzeugt. Es gibt aber auch traditionelle Weingüter, so wie dieses des Grafen Neipperg, welches weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist und zu den Vorreitern in Punkto Qualität zählt.                                         |
| <b>Bodenart</b> | Schilfsandsteinverwitterungsboden                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Erzeuger</b> | <b>Weingut Graf Neipperg</b><br>Die Grafen von Neipperg, deren Weingut zu den führenden Gütern im Land gehört, betreiben urkundlich seit 1248 Weinbau in Württemberg. Sie sind vor allem für ihre Rotweine bekannt, und sie sind auch höchst wahrscheinlich für die Einführung des Lembergers in Württemberg verantwortlich.<br>fallstaff: 5/5<br>Eichelmann: 3,5/5<br>Vinum: 4/5 |
| <b>Zutaten</b>  | Trauben, Saccharose; Säureregulatoren: Weinsäure; Antioxidationsmittel: SULFITE; Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.                                                                                                                                                                                                                        |