



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2021er Weissburgunder trocken

Weingut Prinz Salm Rheinhessen

Artikelnummer 903023-2021

Kartoninhalt (Fl.)

 Alkohol
 12,5 % vol.

 Restzucker
 0,3 g/l

 Säure
 5 g/l

 Farbe
 weiss

 Temperatur
 8-10°C

 Enthält:
 Sulfite

Anbaugebiet Rheinhessen

Mit knapp 26.300 Hektar Rebfläche ist Rheinhessen eines der größten Anbaugebiete Deutschlands. Entlang

der Rheinfront wachsen große Weine, die es mit denen im Rheingau durchaus aufnehmen können.

Klassifikation Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes

Jahrgang 2021

Rebsorte Weisser Burgunder

Der Weißburgunder hat sich durch natürliche Mutation aus dem bekannten Spätburgunder (Pinot Noir) entwickelt. Ihr Anbau lässt sich in Deutschland bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch

leichte, erfrischende Sommerweine.

Bodenart Schieferverwitterungsboden und Quarzit.

Erzeuger Weingut Prinz Salm

Das 18 Hektar umfassende Weingut der Prinzen zu Salm-Dalberg ist das älteste deutsche Weingut in Familienbesitz. Prinz Michael zu Salm-Salm begann 1989 mit der Umstellung auf ökologischen Weinbau, um somit die Tradition des Gutes im natürlichen Weinbau fortzusetzen. Mit der Integration des Weingutes Rheingraf, werden auch diese Flächen sukzessive auf den ökologischen Weinbau umgestellt. Seit 2014 führt Prinz Felix zusammen mit seiner Frau Prinzessin Victoria das Weingut und bringt als Nachfolger frische

Ideen, eine zeitgemäße Stilistik und eine elegante Ausstattung der neuen Weine mit.

Beschreibung Blassgelb mit funkelnden, goldfarbenen Reflexen. In der Nase treffen blumige Aromen auf eine erfrischende

Zitrusnote und einen dezenten Hauch Vanille. Am Gaumen überzeugt der Weißburgunder mit einer kräftigen, dezent cremigen Textur. Eine feine Säurestruktur verleiht dem Wein eine enorme Leichtigkeit. Der samtige

Abgang vollendet den Genuss gekonnt.

Empfehlung Servieren Sie den Weißburgunder gekühlt bei 8-10 Grad Celsius. Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen,

frischen sommerlichen Salaten, Edelfischen oder verschiedenen Spargelgerichten. Wir empfehlen diesen Wein

in seiner Jugend zu genießen.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de Web www.Schlumberger.de