



## 327 Abenheimer Klausenberg Weisser Burgunder trocken Lagenwein

### Weinausbau & Weinberg

Die südlich ausgerichteten Lehm-, Lette- und Sandböden haben einen beeindruckenden Wein hervorgebracht. Sein feines, aber doch ausgeprägtes Aroma lässt ihn reif erscheinen, was er mit seiner delikaten Säurestruktur aber wieder ausgleicht, so dass dieser Wein sehr harmonisch auftritt.

### Typizität des Weines

Er ist der ideale Partner für kräftige Menüs. Das man diesen Wein noch lange nach dem „Herunterschlucken“ im Mund lange nachschmecken kann, spricht für seine hohe Qualität.

### Expertise

Rebsorte:	100 % Weisser Burgunder
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Abenheimer Klausenberg
Jahrgang:	2015
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	14,0 % vol.
Restzucker:	3,2 g/l
Säure:	5,4 g/l

### Speiseempfehlung

Dieser Wein ist der perfekte Nachspeisenbegleiter. Aber auch von kräftigen Käsesorten lässt er sich nicht unterkriegen. Einer Trinktemperatur von 6 - 8 °C ist ideal.

### Lagerfähigkeit

10 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00502 2  
EAN-Karton 4 036613 00166 6