



STEITZ

STEITZ

Vinifiziert aus Trauben überwiegend vulkanisch geprägter Weinbergslagen



ANNO
2023



Rheinhessen **Rheinhessen**



Weißburgunder 100%



Vulkangestein



Edelstahl 100%



12,0 %vol | Alkohol
4,8 g/l | Restzucker
6,5 g/l | Säure



Sulfite



21 | STEITZ-Artikelnummer



4260151042106 | Flasche
4260151042168 | Kiste



Spritzig und hell Zitronengelb läuft der Weissburgunder in's Glas. In der Nase präsentieren sich grüner Apfel und intensive gelbfruchtige wie auch nussige Töne von Birne, gelben Pflaumen, Honigmelone und Mandeln. Am Gaumen wird dieser saftige und runde Wein von einer moderaten Säure, Schmelz, salziger Würze und Fruchtextrakt getragen. Der perfekte Begleiter zu Tisch.



Lachstatar mit Avocado und Frühlingszwiebeln, Gemüsetempura oder Gyoza Teigtaschen mit Dip, zur Spargelsaison oder Couscous-Salat mit Aprikosen und gratiniertem Ziegenkäse.



Jetzt bis 2027



8° - 10° Celsius



Klassisches Weißweinglas