

MDB

MÜLLER - DR. BECKER

Dalsheimer Weisser Burgunder

- das Allround-Talent mit Charakter -

Für Liebhaber trockener und nicht zu säurebetonter Weißweine ist er der ideale Speisebegleiter.

Lage:	Dalsheim
Boden:	Lößboden (Fruchtigkeit im Wein)
Alter der Reben:	19 Jahre
Rebsorte:	100% Weisser Burgunder
Jahrgang:	2022
Alkohol:	11,5 %
Fruchtsäure:	6,6 g/l
Fruchtzucker:	3,5 g/l

Nachweislich bekannt ist der Pinot Blanc seit dem 14. Jahrhundert. Seit Jahren ist hierzulande ein steter Aufwärtstrend dieser eleganten Rebsorte zu verzeichnen. Der Weiße Burgunder ist der Aristokrat unter den Burgundern: ein frischer, fruchtiger Wein mit feinem Burgunderaroma und anregender Säure.

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb, im Duft zart und verhalten. Typisch ist sein leicht nussiges Aroma. Trocken ausgebaut passt er mit mittlerem bis kräftigem Körper und einer feinrassigen Säure zu vielen Speisen.

Geschmack: ein dezentes Aroma, erinnert an Apfel, Birne und Quitte.

Speisenempfehlung: idealer Menüweine, passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel, oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein.

Trinktemp.: 8-10°C

Weingut Müller-Dr. Becker ist ausgezeichnet in:



falstaff



DER
FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

