



ERBELDINGER Weißer Burgunder brut

Rebsorte

100% Weißer Burgunder

Weingärten

Ausgesuchte Weinlagen im Wonnegau in Rheinhessen

Boden

Löß-Lehm-Böden mit Kalkanteil

Vinifikation

Selektive Handlese
Pneumatische Pressung
Selbständige Klärung des Mostes bei Kühlung
Kontrollierte Gärung
Klärung – Filtration
Flaschengärung

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0% vol.
Restsüße 12,0 g/l
Gesamtsäure 7,7 g/l

Verkostungsnotizen.

Feine Aromen von tropischen Früchten und Apfel. Fruchtspritziger Sekt mit feiner Perlage. Brut.

Empfehlung

Perfekt als Aperitif oder zu besonderen Anlässen.

Serviertemperatur

8-10° C

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH

Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de