



## Weißer Burgunder

Kurzbeschreibung: Tänzerisch, fein & mineralisch.

Servier- und Speiseempfehlung: Der Weißburgunder ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Er zählt zu den Burgundersorten und stammt ursprünglich aus einer Mutation des Grauburgunders. Die hellhäutige Rebsorte bringt leichte Weine mit feiner Säure hervor. Spaß im Glas bei 8-10°C. Auf der Terrasse im Sommer der optimale Begleiter. Zarte Mango, cremig, elegant – so schön schmeckt der Weißburgunder – unfassbar mineralisch. Er passt gut zu Huhn, Fisch, Spargel und Nudelgerichte.

### Daten zum Weißer Burgunder

**Weinbergslage:** Fellner, Felsenstein  
**Rebsorten:** Weißer Burgunder  
**Jahrgang:** 2025  
**Weinbaugebiet:** Burgenland  
**Status:** Demeter, Bio, Vegan zertifiziert  
**Vinifizierung:** Spontanvergärung im Stahltank  
**Lagerung:** 5-monatiger Lagerung auf der Feinhefe  
**Boden:** Muschelkalkboden

### Analysewerte:

**Alkohol:** 13 % vol.  
**Restzucker:** 2,7 g/l  
**Säure:** 4,3 g/l  
**Flaschenform:** Burgunderflasche  
**Flascheninhalt:** 0,75 l  
**Verschluss:** Drehverschluss  
**Kartoninhalt:** 6 Flaschen

### Zutaten/Nährwertdeklaration:

100ml enthalten durchschnittlich:

Energie	332kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	0,27 g
davon Zucker	0,27 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	



**Zutaten:** Trauben, Antioxidantien: **Sulfite**.

*"Lebe Freude!"*