

WH!TE

2024

SORTE Kerner & Sauvignon Blanc

JAHRGANG 2024

GESCHMACK feinherb

KLASSIFIKATION Gutswein

AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahl,

Hefelager bis Mitte Februar

SÄURE 4,68 g/l

RESTZUCKER 11,0 g/l

ALKOHOL 11,5% VOL

TRINKTEMPERATUR 8 - 10°C

LAGERFÄHIGKEIT 2 – 4 Jahre

Nährwertangaben je 100 ml

Brennwert: 297 kJ / 71 kcal; Kohlenhydrate: 2,1 g; davon Zucker: 1,1 g Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz Zutatenverzeichnis: Wein (Trauben, Saccharose, Säureregulator: Weinsäure,

Konservierungsstoff: Sulfite)

WEINBESCHREIBUNG

W H! T E – Eine frische, spritzige Weissweincuvée mit angenehmer Säurestruktur. In der Nase reife Aromen von gelben Früchten die aus der traditionellen Rebsorte Kerner stammen, gepaart mit einem Hauch Exotik durch Aromen grüner Paprika aus dem Sauvignon Blanc.

WEINGUT KINZINGER BERGHOF

Berghof 1 · 71665 Vaihingen/Enz-Enzweihingen Tel 07042 / 4660 · info@kinzinger-berghof.com www.kinzinger-berghof.com

