



weißer burgunder

halbtrocken

STILISTIK

Ein klarer Beweis, wie 100% gesundes Lesegut aus einem außergewöhnlich warmen Jahrgang mit wenig Niederschlag zu begeistern-der Größe heranwachsen kann: Aus dem Glas strömen klare und einnehmende Noten von gelben Früchten, vor allem Aprikose und goldene Kiwi. Wer etwas länger schnuppert, entdeckt noch etwas Williams Christ-Birne.

Eine extrovertierte Nase, die auch am Gaumen anhält und mit einem kleinen Süßschwänzchen in den Rachen kullert. Zum Schluss eine angenehme Säure. Was braucht ein Für-jeden-Tag-der-Woche-Lieb-ling mehr? „Ungewöhnlich, diese Dichte und animierende Fruchtigkeit für einen Alltagswein in der Literflasche“ schwärmen unsere Kunden.

WEINMOMENTE

Mit seiner Fruchtigkeit und feinherben Restsüße begibt sich der Weißburgunder gerne in Begleitung von etwas schärferen Gerichten. Wir denken zum Beispiel an ein thailändisches Curry mit Bohnen, Bamubssprossen und Süßkartoffeln. Aber auch ein Omelette mit Champignons, ein Zwiebelkuchen oder Hähnchenbrustfilets serviert in einer cremigen Sauce lieben ihn. Sie sind ein Käsefan? Probieren Sie ihn zu einem jungen Ziegenkäse oder Comté.

ICH MAG DEN WEIN,

weil mich dieser Kundenliebling schon von weitem mit seiner zarten Farbe animierend anstrahlt und geradezu darauf wartet, zur nächsten Party, Feier oder Einladung mitgenommen zu werden.
Florian Geisser



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE