



## weißer burgunder

TROCKEN

### STILISTIK

Oh what a wine! Diese strohgelbe Streicheleinheit für den Gaumen mit kräftig-aromatischen Eindrücken von Quitte und Honigmelone gewinnt durch einen raffinierten Moment der Säurefrische zu Beginn, welche später für ausgewogenes Trinkvergnügen sorgt. In der Nase satte Noten von frisch gepressten Trauben, Birne, Banane, etwas Kaki und kräutrigem Mönchspfeffer.

Schmecken Sie das gesunde Lesegut, das ideale Mostgewicht und das 30-tätige Feinhefelager, das im Mund besonders feine, weiche Aromen entstehen lässt? Dem schließen sich mineralische Komponenten mit fließender Silhouette an, die den Pinot super schlank wirken lassen. Übrigens bieten wir hier im Süden der Pfalz sehr gute Bedingungen für die hohen Ansprüche des Weißburgunders an Boden und Klima: Der Pinot blanc bevorzugt warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden sowie exponierte, trocken-warme Lagen.

### WEINMOMENTE

Geliebter Tischpartner zu Kalbfleischwürfeln in Rahmsauce mit Bandnudeln oder - wenn es etwas leichter sein darf - zu einem frischen Marktsalat mit Putenbruststreifen und Kürbiskernöl. Fischfans servieren ihn zu Heilbuttfilets mit Gemüsebeilage oder gegrillten Riesengarnelen. Apart auch zu Cremesüppchen, überbackenen Gerichten oder leichten Nudelsalaten.

### ICH MAG DEN WEIN,

weil er mit seiner sympathischen, leicht zugänglichen Art ein gern gesehener Gast auf jedem Tisch ist. Er lächelt aus dem Glas wie ein kleines, unbeschwertes Mädchen - Achtung: Ansteckungsgefahr!



weingut geisser gbr

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