

FINGER



2024 N°02 WEISSE BURGUNDER TROCKEN

WEINEXPERTISE

Sein rauchiger Duft wird von einer reifen Birnenfrucht umspielt. Der Geschmack ist kräftig, cremig-weich mit Schmelz und feinen Eichenaromen. Fließend geht er dann in einen leicht süßlichen, langen Abgang über.

Rebsorte(n)	100% Weissburgunder	Anbaugebiet	Rheinhessen
Alkohol	12,0% vol	Artikelnummer	0224
Restzucker	0,9 g/l	GTIN Flasche	4260715960013
Säure	4,4 g/l	GTIN Karton	4260715960099
Ausbauart	50% Edelstahlfass und 50% Barriquefass, vegan		
Trinkempfehlung	Filettopf mit Camembert und Sahnesoße		
Trinktemperatur	10-12 °C		



Weingut Andreas Finger

Hauptstraße 19 | D-55278 Eimsheim | Telefon 06249 2633

mail@finger-weine.de | www.finger-weine.de