



WEINGUT **GA** HEINRICH®

Expertise

Jahrgang	2008
Rebsorte Qualität	Weißweincuvée >> FASS № V << Qualitätswein trocken
Artikel Nr.	2908
Flaschengröße	0,75 Fl.
ANALYSEWERTE:	
Alkohol g/l	98,5
Säure g/l	6,5
Restzucker g/l	3,9
zuckerfreier Extrakt g/l	24,4
Geschmack	Typische weiße Burgundernase mit gut eingebautem Holz. Angenehm weich, mit langem Nachhall.
Serviertemperatur	10 – 11 Grad
Trinkzeitpunkt	2009- 2013
Essen	Idealer Begleiter zu Fisch und Geflügel. Attraktiver Bankettwein mit internationalem Format.
Mostgewicht	93 Grad Öchsle

VINIFIKATION:

Unsere Cuvée >> **Faß № V** << ist ein Weißweintyp von internationalem Format. Wir verwenden hierfür die Trauben der Rebsorten weißer Burgunder (70%) und Riesling (30%).

Diese Cuvée reifte über den biologischen Säureabbau 10 Monate im großen (1200 Liter) Eichenholzfass. Ein Weißwein der zum Essen, als auch anschließend verkostet, ein neues Genusserlebnis bereitet!

Auf Ihr Degustationsurteil sind wir neugierig.

WEINGUT G.A. HEINRICH
INHABER: MARTIN HEINRICH
D-74076 HEILBRONN · RIEDSTR.29
TELEFON: +49 (0) 71 31 - 17 59 48
TELEFAX: +49 (0) 71 31 - 16 63 06
INTERNET: WWW.WEINGUT-HEINRICH.DE
E-MAIL: INFO@WEINGUT-HEINRICH.DE