

2022

Grande Réserve 3,0L **TROCKEN**

Nährwertangaben



In der Weedenborn Grande Réserve vereinen sich Sauvignon Blanc und Chardonnay - die beiden wichtigsten Rebsorten auf Weedenborn - in einer Assemblage.

Herkunft

Es sind die besten Trauben aus unseren höchsten und ältesten Weinbergen, die per Hand selektiert werden.

Ausbau

Gewachsen auf Kalkstein, geerntet am 16. September 2022, vergoren im großen Holzfass, 1.Abzug am 11. Juni 2025, abgefüllt am 08. Juli 2025.

Bitte beachten Sie: Der Artikel beinhaltet den gelisteten Wein und nicht die Abbildung.

| | |
|----------------------|------------|
| Alkoholgehalt | 12,5 % vol |
| Säure | 6,2 g/l |
| Restsüße | 0,7 g/l |
| Geschmack | trocken |
| Weinart | weiß |
| Allergene | Sulfite |

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: +49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de

