



## WEINGUT zimmermann

2015

### FAZIT

Weißburgunder trocken

#### WEINBESCHREIBUNG

- klare, zitronengelbe Farbe
- intensiver, komplexer Duft nach reifen Äpfeln, Birnen und Ananas, unterlegt mit dezenten Vanillenoten
- sehr stoffiger, mineralischer Pinot blanc mit animierender Säure; überaus nachhaltig

#### SERVIEREMPFEHLUNG

- 9-11 °C
- Fleischgerichte mit kräftig-würzigen Saucen, wie Sherry-Rahm-Sauce, Trüffelsauce, Madeira- oder Pfeffersauce; italienische Nudelgerichte

#### AN- UND AUSBAU

- Lage Wöllsteiner Äffchen, schwerer Tonmergel
- 50% Edeltank und 50% neues französisches Holzfass

#### ANALYTISCHE DATEN

- Alkohol 13,6 % vol.
- Fruchtsüße 3,1 g/l
- Säure 6,9 g/l

Weingut Zimmermann · Backhausgasse 3 · D-55599 Siefersheim

Telefon 06703-960320 · Fax 06703-960324 · mail@weingut-zimmermann.de · www.weingut-zimmermann.de