



# KRUPPENBACHER

JUGENHEIM IN RHEINHESSEN

## WEISSBURGUNDER KREIDEZEIT

### DER WEIN

---

Typisch Weissburgunder: Er kommt im satten Gelbton und mit einem Körbchen voller reifer Äpfel und Nüsse daher. Er ist leicht cremig und bringt viel mineralischen Körper mit bei moderater Säure. Gerne zurücklehnen und genießen.

### DIE EMPFEHLUNG

---

Als Speisebegleiter empfehlen wir ihn zu dunklen Fleischgerichten oder zünftigen Speisen. Der Sonntagsbraten bietet sich hier an, oder auch ein Rosmarin-Brathähnchen.



**2020**

mineralisch · fruchtig · genussvoll

---

REBSORTE	Weissburgunder
RESTZUCKER	11 g/l
SÄURE	5 g/l
ALKOHOL	13,0 vol %
TRINKTEMPERATUR	10-14 °C