2024 Scheuermann Forster Weißburgunder Stein & Lehm - BIO

Gabriel und Simon Scheuermann setzen seit 2012 voll auf biodynamischen Weinbau im Einklang mit der Natur. Die gesunden, lebendigen Böden spiegeln sich auch geschmacklich in ihren großartigen Weinen wider, wie in diesem eleganten, im großen Holz gereiften Weißburgunder. Mit seiner Würze erzählt er von den mineralischen Böden, auf denen die biodynamisch angebauten Reben wurzeln. Pure Harmonie von Saftigkeit, Frische und Tiefe.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "2024 Scheuermann Forster Weißburgunder Stein & Lehm - BIO"

Unzubereitet pro 100 ml

	
Brennwert kj	299 kj
Brennwert kcal	71 kcal
Fett	< 0,01 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,01 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	< 0,01 g
Salz	< 0,01 g

Allergene

Zutaten

Zutaten:

Trauben, Antioxidantien: Sulfite

Inverkehrbringer

Weingut Scheuermann Hauptstraße 115, 67150 Niederkirchen, Deutschland

IdNr.: 45/768/02019 USt-IdNr.: DE341641667