

2025 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 "2025 Scheuermann Forster Weißburgunder Stein & Lehm - BIO"

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	308 kj
Brennwert kcal	74 kcal
Fett	<0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,17 g
Eiweiß	<0,1 g
Salz	<0,01 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite	Ja
----------------------------	----

Zutaten

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoff: Sulfite

Inverkehrbringer

Weingut Scheuermann
Hauptstraße 115, 67150 Niederkirchen, Deutschland