



BENTZ WEISS
WEISSWEIN CUVÉE
TROCKEN

2023

Klassifikation	VDP.GUTSWEIN
Rebsorte	WEISSWEIN CUVÉE
Gärung	kühl vergoren bei 15-20 °C. Feinhefelager bis Februar
Alkohol	11,5 %VOL
Restzucker	6 G/L
Säure	6,3 G/L
Ausbau	100 % Edeltank

Trinktemperatur	8-10 °C
Lagerfähigkeit	2-3 Jahre

Ein ganzer Strauß von duftig-floralen Noten, vereint mit himmlischer Exotik.

Unser Weißweincuvée mit tropischen Noten der Maracuja und Ananas, garniert mit einem Hauch von Mukaktblütenaroma, steht für Terrassenglück und hervorragende Speisebegleitung während der unbeschwerten Frühlings- und Sommerzeit. Der saftige Charakter wird dabei hervorragend austariert durch ganz soften Schmelz, eine erfrischende Säure und die feine Restsüße.

Basis des BENTZ WEISS ist ein Großteil Sauvignon Blanc in Kombination mit einem Anteil Kerner und einem Hauch Muskateller

