



BENTZ WEISS
WEISSWEIN CUVÉE
TROCKEN

2019

Klassifikation VDP.GUTSWEINE

Rebsorte WEISSWEIN CUVÉE

Gärung Im Edelstahltank kühl vergoren bei 15-20 °C.
Hefelager bis Februar.

Alkohol 11,5 %VOL

Restzucker 5,6 G/L

Säure 7,1 G/L

Trinktemperatur 8-10 °C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

In der Nase zeigt das BENTZ WEISS Cuvée florale, Noten von exotischen Früchten wie Mango und Litschi sowie frischer Stachelbeere, die von einem dezenten Muskataroma untermalt werden. Geschmacksnuancen von Kiwi, Maracuja und Holunderbeeren bilden einen fruchtigen Abgang. Die Säure ist lebendig, frisch und unterstützt den fruchtbetonten Körper. Basis des BENTZ WEISS ist ein Großteil Sauvignon Blanc in Kombination mit einem Anteil Kerner und etwas Muskateller.

