



2019

Franken

PINOT BLANC

IM BARRIQUE GEREIFT |
QUALITÄTSWEIN | TROCKEN

Ein Cuvée aus Weißem und Grauen Burgunder, im kleinen Holzfass gereift. Dieser Wein glänzt durch eine goldgelbe Farbe mit bronzefarbenen Reflexen. Vielschichtige Eindrücke in Richtung Honig, Wachs, Karamel, Trüffel und Feige fluten den Geruchssinn. In Fülle setzt sich dies im Mund fort und hinterlässt das gute Gefühl eines besonderen Weins.



PASST ZU



WILD



RIND



LAMM



PIZZA &
PASTA

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

7,4 g/l

Verpackung

FLASCHENFORM

Burgunder 0,75 Liter

ALKOHOL

13,5 % vol

RESTSÜSSE

0,6 g/l

QUALITÄT

Qualitätswein

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen**TRINKTEMPERATUR**

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

3797871224\$19

PRODUKTLINIE**Holzfass Edition / Barrique**

Nur ausgewählte und besonders gehaltvolle Weine werden im Barrique veredelt. Das Barrique ist traditionell ein 225 Liter fassendes Eichenholzfass. Die Besonderheit: Das Innere wird vor der Befüllung unter offenem Feuer ausgebrannt. Diese Toastung und die behutsame Fassreife bereichern den Wein um weitere an Rauch, Süßholz oder Röstaromen erinnernde Nuancen.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.