

MEISER



CUVÉE GRAUBURGUNDER & WEISSBURGUNDER

FASS 63

2024



Cuvée aus unserer Kernkompetenz Weißburgunder und Grauburgunder

Dieser Wein vereint die Vollmundigkeit des Grauburgunders mit der Eleganz des Weißburgunders und wird Burgunderfreunde begeistern.

Fass 63 ein vielfältiger Essensbegleiter, der durch einen harmonischen Gesamteindruck mit animierender Säure und Trinkfluss überzeugt.

Zur Qualitätssteigerung lagerte die Cuvée 6 Monate im traditionellen Doppelstück Fass 63.

Die traditionelle Holzfassreife ist uns hier im Weingut Meiser ein besonderes Anliegen.

So pflegen wir seit Generationen unseren Fasskeller mit höchster Sorgfalt.

Auf dem Etikett sehen Sie einen Ausschnitt der Fassschnitzereien.

GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,1 g/l
RESTSÜSSE	6,1 g/l

WEINGUT MEISER

Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim

Telefon: +49 (0) 6733508

www.weingut-meiser.de • frank.meiser@weingut-meiser.de