









de wijnagent

Ludwig Weißburgunder Barrique.

	De Wijnagent over deze wijn: "De krachtpatser uit de stal van Thomas Ludwig. Een dikke Pinot Blanc door de houtrijping. En dat valt in de smaak bij het grote publiek die ook eens een keer wat anders wil drinken dan de zoveelste Chardonnay op hout. Wel een echte "eetwijn". Probeer deze eens met een stukje tonijn van de grill."
	Druifsoort(en): 100% Weißburgunder (Pinot Blanc)
	Herkomst: Duitsland, Moezel, Thörnich.
	Vinificatie: Vergisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten.
	Smaak: > Aroma's van citrus, exotisch fruit en vanille met een kruidige afdronk.
	Wijn/Spijs: > Gebakken vis. > Gevogelte. > Zachte kazen. > Diverse romige curry's.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 10 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2020. > 12.5% alcohol. > Doos van 6. > Schroefdop. > Drinktemperatuur: 10-12 graden.

