

Freimuth Weißer Burgunder Trocken für Fisch & Co

Freimuth Weißer Burgunder Trocken – Sonderedition „Fisch & Co.“

VDP.Gutswein · Qualitätswein aus dem Rheingau

Dieser elegante **Weißer Burgunder** aus dem renommierten **Weingut Alexander Freimuth** ist der ideale Begleiter zu feinen Fischgerichten und Meeresfrüchten. Die exklusive „**Fisch & Co.**“-**Sonderedition** wurde speziell ausgewählt, um die Aromen zarter Fisch-Feinkost harmonisch zu unterstreichen – perfekt abgestimmt auf unser Sortiment bei greetfish.de.

Im Glas zeigt sich der Wein in einem strahlenden **Zitronengelb**. In der Nase entfalten sich **frische Aromen grüner Früchte** wie **Birne und Apfel**, begleitet von einer zurückhaltenden Säurestruktur und einem feinen Schmelz. Am Gaumen überzeugt er mit klarer **Sortentypizität**, Trockenheit und einer eleganten Balance – ein Genuss für alle, die Frische und Feinheit im Wein schätzen.

Gewachsen auf **Löss-Lehm** in der **Geisenheimer Lage Kläuserweg**, vinifiziert mit **Maischestandzeit** und **gekühlter Reinzuchthefegärung**, steht dieser Wein für hohe Qualität und Handwerkskunst.

Produktdetails:

- **Rebsorte:** Weißer Burgunder
- **Geschmack:** trocken
- **Alkoholgehalt:** 12,5 % vol
- **Restsüße:** 5,5 g/l
- **Säure:** 5,6 g/l
- **Allergene:** Enthält Sulfite
- **Inhalt:** 0,75 l
- **Herkunft:** Qualitätswein aus dem Rheingau
- **Abfüller:** Weingut Alexander Freimuth, Geisenheim

Empfehlung: Servieren Sie diesen Wein gut gekühlt zu **Matjes, Nordseekrabben, Feinkostsalaten** oder **gegrilltem Fisch** – für ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis mit maritimem Charakter.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert in kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit	Ja
---------------------------	----

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
---------------	-------------