



WEINGUT DER
STADT
STUTTGART

Weißburgunder Stuttgarter Mönchhalde

2024

trocken

Rebsorte: Weißburgunder, Trauben aus kontrolliert
ökologischer Landwirtschaft



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Weinlage: Stuttgarter Mönchhalde

Anbau: Direktzuglage mit 35% Ertragsreduktion durch
Halbierung der Trauben

Ausbau: Sechs Stunden Maischestandzeit, mindestens 12
Monate Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern aus
französischer Eiche und sechs Monate Lagerung auf der
Vollhefe.

Alkohol: 13,4 % vol

Restzucker: 0,8 g/l

Säure: 5,2 g/l

Wein enthält Sulfite

Gehaltvoller Weißburgunder mit viel Schmelz und milder
Säure. Klassische Aromen des Weißburgunders gehen einher
mit eingebundenen Holzaromen. Ein genuss- und
charaktervoller Begleiter zu kräftigen, mediterranen Gerichten.



„Bioland“ und das Bioland-Logo sind eingetragene Marken des
Bioland e. V., Mainz

Informationen zu Zutaten und Nährwerte je 100 ml:

Brennwert: 322 kJ / 77 kcal

Kohlenhydrate: 0,8 g / davon Zucker: 0,1 g

Zutaten: Trauben, Saccharose, Metaweinsäure, Antioxidationsmittel
(Sulfite), Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren,
Eiweiß und Salz

Artikelnummer: 82924



STUTTGART



Vinothek: Breite Straße 4, 70173 Stuttgart-Stadtmitte

Telefon 0711 – 216 57 507 Fax 0711 – 216 57509

weingut@stuttgart.de www.weingutstuttgart.de