



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Lieblich Winzervereinigung Freyburg-Unstrut



<b>Name:</b>	Lieblich Winzervereinigung Freyburg-Unstrut
<b>Artikel Nr.:</b>	20302
<b>Hersteller:</b>	Winzervereinigung Freyburg-Unstrut
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Saale-Unstrut
<b>Rebsorte:</b>	Müller Thurgau, Bacchus
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	lieblich
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	10,5%
<b>Beschreibung:</b>	Fein-würzig und frisch mit milder Säure und Aromen von Schwarzen Johannisbeeren.
<b>Herstellung:</b>	Die reifen Trauben werden sanft gepresst. Es folgt die klassische Weißwein-Vinifizierung auf ausgewählten Hefen in Edelstahltanks. Während der Fermentation werden die Temperaturen streng kontrolliert. Der junge Wein ruht anschließend auf den Tanks, bevor er zur Vermarktung auf Flaschen gefüllt wird.
<b>Hersteller-information:</b>	Die Winzervereinigung Freyburg-Unstrut wurde bereits 1934 von 27 Weinbauern gegründet und ist über die Zeit auf heute 360 Mitglieder mit etwa 380 ha Rebfläche gewachsen. Fairness, Vertrauen, die gemeinsame Freude am Weinbau und das kollegiale Miteinander machen jeden einzelnen Rebenstandort zum Teil des genossenschaftlichen Gesamtkunstwerks. Das Ergebnis ist ein Weinsortiment mit einer großen Vielfalt und einer deutschlandweit unverwechselbaren Aromatik.
<b>Servierempfehlung:</b>	Besonders gut in Kombination mit würzigem Essen, wie der asiatischen Küche oder zu Süßspeisen. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 10,5% Restzucker: 26,6 g/l Säuregehalt: 4,7 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 3 Jahre