



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



WEISSBURGUNDER SOOSS 2025

BESCHREIBUNG

Elegantes gelb mit hellem Schimmer.

In der Nase gelber Apfel, Zitrus, feine florale Noten.

Am Gaumen würzig, elegant, trocken, mittlerer Körper, cremig und voll, milder Abgang.

Eleganter Speisenbegleiter zu feinen Fischgerichten, Huhn oder Pute.

Saisonaler Tipp: Spargel

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion DAC

Ausgebaut im Edeltahltank

SERVIERVORSCHLAG

Spargel mit Honig Senf Vinaigrette

Gegrillter Saibling mit Petersilienerdäpfel

Gebratenes Maishendl mit Rote Rüben Risotto

Trinktemperatur: 06 – 08°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%

Restzucker: trocken

Säure: 6,1g/L



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at