

## EXPERTISE

### Weißburgunder 8grad 14minuten 2018

---

.kategorie	Ortswein
.lage	Mommenheimer Kloppenberg
.boden	skelettreicher Kalkmergel
.sorte	100% Weißburgunder
.ertrag	35-40hl/ha
.analyse	13 Vol % Alk.   2,5 g/l Zucker   5,2 g/l Säure
.flaschengröße	0,75l   1,5l
.verschluss	Vino'Twist Schraubverschluss
.bestellnummer	1118
.ean	426041885167 0
.ap	4378099 14 19
.vinifikation	Ausbau im traditionellen 600l Halbstückfass, spontan vergoren   malolaktische Gärung im Anschluss   5 Monate sur lie Hefelager mit Battonage   schonende Filtration und späte Abfüllung
.beschreibung	Kernobst und Nüsse in der Nase, feines Holz, etwas Tabak, salzig auf der Zunge, straff und elegant, zieht über die Zunge und bleibt lange stehen, mineralischer Nachhall, guter Körper, Schultern, trotzdem straff, zarte pflanzliche Noten auf der Zunge, gutes Potential
.trinktemperatur	9-12°C
.trinkreife	jetzt bis 2022+

