

EXPERTISE

Grauburgunder 2019

.kategorie	Gutswein
.lage	Mommenheimer Osterberg
.boden	Kalkmergel
.sorte	100% Grauburgunder
.ertrag	65-75hl
.analyse	12,5 Vol % Alk. 2,1 g/l Zucker 6,4 g/l Säure
.flaschengröße	0,75l
.verschluss	Vino'Twist Schraubverschluss
.bestellnummer	2019
.ean	426041885203 5
.ap	4378099 03 20
.vinifikation	Ausbau in Edelstahltanks und im traditionellen 1200l Eichenholz Stückfass teilweise Spontangärung Reifung auf der Vollhefe schonende Filtration und Abfüllung im März
.beschreibung	Fruchtig, vegetabile Nase, erinnert an frisch gemähtes Gras, feuchte Erde und reife Melone, eleganter Vertreter der Burgunderfamilie, weich und schmeichelnd am Gaumen, gepaart mit einer animierenden Säure, feine Mineralität, Trinkfluss
.trinktemperatur	9-11°C
.trinkreife	jetzt bis 2021+

