

EXPERTISE

Weißburgunder 2019

.kategorie	Gutswein
.lage	Mommenheimer Kloppenberg Harxheimer Schloßberg
.boden	Lehm-Löss lehmiger Ton Kalkmergel
.sorte	100% Weißburgunder
.ertrag	65-75hl
.analyse	12 Vol % Alk. 1,2 g/l Zucker 6,6 g/l Säure
.flaschengröße	0,75l
.verschluss	VinoTwist Schraubverschluss
.bestellnummer	719
.ean	4260418852172
.ap	4378099 09 20
.vinifikation	Ausbau in Edelstahltanks und im traditionellen 1200l Eichenholz Stückfass teilweise Spontangärung Reifung auf der Vollhefe schonende Filtration und Abfüllung im März
.beschreibung	Glasklare Nase mit einnehmender gelber Frucht und Kräutern, hefige Noten, kernig und klar auf der Zunge, animierende Frische, feine Säure und auch Cremigkeit, etwas Zedernholz, konzentriert, gute Länge, schlank und balanciert
.trinktemperatur	9-11°C
.trinkreife	jetzt bis 2021+

