

Datenblatt

Name:	weissburgunder
Jahrgang:	2017
Sorten:	Weissburgunder
Herkunft und Boden:	Radlingberg eisenhaltiger Lehm
Alter der Rebstöcke:	30 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Ende September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Temperaturkontrollierte Gärung imahltank bei maximal 17° C
Füllung:	17. April 2018
Flaschenzahl:	970
Alkohol:	13,1 % Vol.
Restzucker	4,2 g/l
Säure:	7,2 g/l
Charakteristik:	Von 30-jährigen Reben vom Radlingberg. Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Kräuternuancen, ein Hauch von Birne und Apfel, etwas Zitruszesten. Mittlerer Körper, saftig, feine Zitrusnuancen, frische Struktur, bereits gut antrinkbar.
Serviertemperatur:	10°C
Trinkreife:	2018 - 2020
GTIN:	9120065510397
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	Falstaff Burgunder Trophy 2018 - 88 Punkte