

WEISSBURGUNDER LÖSS

HANDWERK

L E I D E N S C H A F T F A S Z I N A T I O N

Art.-Nr: 111

JAHRGANG:

2020

REBSORTEN:

Weißburgunder

ANBAUREGION:

Rheinhessen

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

BODEN:

Lössböden

VINIFIKATION:

Ausbau im Edelstahltank, 24 Std.

Maischestandzeit

FLASCHENGRÖSSE:

0,751

TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C

ALKOHOLGEHALT:

12,5 % Vol.

RESTZUCKER:

5,0 g/l

SÄUREGEHALT:

5,6 g/l

WEINBESCHREIBUNG

fruchtige Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne, auf der Zunge fruchtig und elegant, mit angenehmem Körper und langem Nachhall, ein brillanter Weißburgunder vom Lössboden.



