

WEISSBURGUNDER KALKSTEIN

HANDWERK LEIDENSCHAFT FASZINATION



JAHRGANG:

2021

REBSORTEN:

Weissburgunder

ANBAUREGION:

Rheinhessen

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

BODEN:

Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil

VINIFIKATION:

Ausbau im Edelstahltank (70%),

500er Tonneaux-Fässer (30%),

48 Std. Maischestandzeit

FLASCHENGRÖSSE:

0,75 l

TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C

ALKOHOLGEHALT:

13,5 % Vol.

RESTZUCKER:

4,3 g/l

SÄUREGEHALT:

5,6 g/l

WEINBESCHREIBUNG

gedeiht auf tiefgründigem Kalksteinfels, interessantes Aromenspiel von Apfel und Melone, eingebunden in Eine feine Röstaromatik, sehr mineralisch, mit fester Struktur, cremig im Abgang durch vielschichtigen Schmelz, vom Kalkstein geprägt.



