

GAUBURGUNDER KALKSTEIN

HANDWERK LEIDENSCHAFT FASZINATION





2020

REBSORTEN:

Grauburgunder

ANBAUREGION:

Rheinhessen

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

BODEN:

Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil

VINIFIKATION:

Ausbau im Edelstahltank (70%),

500er Tonneaux-Fässer (30%),

48 Std. Maischestandzeit

FLASCHENGRÖSSE:

0,751

TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C

ALKOHOLGEHALT:

13 % Vol.

RESTZUCKER:

3,9 g/l

SÄUREGEHALT:

5,5 g/l

WEINBESCHREIBUNG

selektiert aus sehr steinigen kalkhaltigen Anlagen, dicht, mineralisch, Aroma reifer Birne und gelber Apfel, guter Nachhall.



