



2017 GRAUER BURGUNDER GODRAMSTEIN KALKMERGEL

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Kalkhaltige Keuperböden mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, kurze Maischestandzeit, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 3 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Helle Zwiebelschalenfarbe. Feiner, nussiger, tabakiger Duft nach gelben Früchten mit erdig-mineralischen Nuancen. Fest im Mund, mineralische, nussige und wieder tabakige Noten, präsen- Säure, gute Nachhaltigkeit, spürbarer Gerbstoff am Gaumen

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Fisch- und Meeresfrüchtegerichte, Eintöpfe, kräftige Käsesorten

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2021

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

