



2017 WEISSER BURGUNDER GODRAMSTEIN KALKGESTEIN

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Tonhaltige Keuperböden mit einem hohen Kalkgesteinanteil

LESE / AUSBAU

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

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Fein-pflanzlicher, etwas nussiger und mineralischer Zitrus-Ananasduft mit hellen floralen Nuancen. Klare, geschliffene, herbe Frucht, leicht pflanzliche Töne und feine nussige Aromen, erdig-mineralisch im Hintergrund, gute Nachhaltigkeit, hat Biss, straffer Bau, dabei elegant, feinsaftiger Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Königinpasteten, kurzgebratenes Kalbfleisch, Spargelgerichte

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2021 und länger

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

