



---

## 2015 GRAUER BURGUNDER GODRAMSTEINER SCHNECKENBERG

---

LAGE



Godramsteiner Schneckenberg

BODEN

Kalkhaltige Keuperböden mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, 12 Stunden Maischestandzeit, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 6 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe im großen Holzfass

ERTRAG

53 hl / ha

CHARAKTER

Relativ kühler, nussiger und etwas pflanzlicher Duft mit Mirabellen- und Zitrusaromen, moderater Holzwürze und mineralischen Anklängen. Im Mund herbe, zartsaftige, eher zurückhaltende Frucht, nussige und pflanzliche Aromen, feiner Gerbstoff, mineralische Anklänge

SPEISEEMPFEHLUNG

Saltimbocca, Involtini, Tortellini mit Fleischfüllung und Maultaschen

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2021

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

