



2018 GRAUER BURGUNDER

LAGE



Weinberge in den Gemarkungen Landau und Godramstein

BODEN

Tonhaltige Keuper- und Kalkmergelböden

LESE / AUSBAU

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

ERTRAG

75 hl / ha

CHARAKTER

Nussiger Zitrusduft mit rotbeerigen Nuancen sowie pflanzlichen und erdigen Tönen. Recht saftige, eher kühle Frucht im Mund, gesalzene und geröstete Nüsse, etwas Salbei, kühle erdige Elemente, lebendige Säure, Schmelz im Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Tafelspitz mit Meerrettich, Geflügel und kurzgebratener Fisch

TRINKTEMPERATUR

10 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2022

Flaschengröße: 0,75 L
Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol
Allergene: enthält Sulfite

