



2022 WEISSER 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

Noch kühler, etwas nussiger und pflanzlicher Duft mit Zitrus- und Kernobstaromen. Klare, geradlinige, schlanke, helle Frucht, lebendige Säure, zarter Griff, pflanzliche und angedeutet florale Töne, Nachhaltigkeit, kreidig-salzige Spuren, guter bis sehr guter Abgang mit Biss.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichte, mediterrane Sommerküche oder einfach solo auf der Terrasse

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 12,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

