



2020 WEISSER BURGUNDER GODRAMSTEIN LÖSS-LEHM

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Löß-Lehmböden mit kalkhaltigem Unterboden

LESE / AUSBAU

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

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Heller, frisch-pflanzlicher bis getrocknet-kräuteriger und zart floraler Duft nach gelben Früchten. Jugendliche, leicht süßliche Zitrusfrucht mit zartem Schmelz, lebendige Säure, etwas Kohlensäure, im Hintergrund Grapefruit, ein Hauch weißer Pfeffer, gute Nachhaltigkeit, salzige Mineralik, wieder frisch-pflanzliche Noten im frisch-saftigen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Königinpasteten, kurzgebratenes Kalbfleisch, Spargelgerichte

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

