



---

## 2022 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

Jugendlicher, nussiger und eine Spur hefiger, auch etwas pflanzlicher Duft mit hellen gelbfruchtigen Aromen und einem Hauch Tabak. Jugendliche, wieder helle Frucht mit pflanzlichen bis kräuterigen und nussigen Tönen, feine Säure, gute Nachhaltigkeit, helle mineralische Anklänge, gewisse Substanz und fast ein wenig süßlicher Schmelz, angedeutet rotbeerig im Hintergrund, guter bis sehr guter Abgang.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Königinpasteten, kurzgebratenes Kalbfleisch, Spargelgerichte

### TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

### LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13 % vol

Allergene: enthält Sulfite

