



2020 WEISSER BURGUNDER GODRAMSTEIN KALKGESTEIN

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Tonhaltige Keuperböden mit einem hohen Kalkgesteinanteil

LESE / AUSBAU

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

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Kühle, etwas kräuterige Nase nach gelben Früchten mit einer Spur Kreide. Geradlinige, klare, leicht süßlich wirkende Frucht mit einer Spur Hartz und dunklen Beeren, feine, lebendige Säure, angedeutet Heilkräuter im Hintergrund, hat Griff und gewissen Zug, gewisse Nachhaltigkeit, nussige Töne, salzige Noten im guten bis sehr guten, recht kühlen 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

