



---

## 2021 WEISSER BURGUNDER GODRAMSTEIN KALKGESTEIN

---

### LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

### BODEN

Tonhaltige Keuperböden mit einem hohen Kalkgesteinanteil

### LESE / AUSBAU

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

### ERTRAG

60 hl / ha

### CHARAKTER

Leicht warmer, nussiger, hefiger Duft mit Kernobst aromen, floralen Spuren, vegetabilen Anklängen und einem Hauch Speck. Saftige, helle, recht fest gewirkte Frucht, hefige, helle nussige und deutlich kreidige Töne, feine Säure, gute Nachhaltigkeit, vegetabile und frisch-buttrige Nuancen, angedeutetes Holz, gute Nachhaltigkeit, Zitrustöne im Hintergrund, sehr guter, relativ kühler, feinsaftiger, hell-nussiger und wieder kreidiger Abgang mit rauchigen Spuren.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Königinpasteten, kurzgebratenes Kalbfleisch, Spargelgerichte

### TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

### LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13 % vol

Allergene: enthält Sulfite

