



2022 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

Zart florale und fein-vegetabile Nase mit Kernobst- und Zitrusaromen, nussigen Tönen und einem Hauch Tabak. Klare, geschliffene, helle und feinsaftige Frucht, nussige, pflanzliche bis kräuterige und angedeutet florale Aromen, sehr feine, lebendige Säure, nachhaltig am Gaumen, kreidig-salzige Mineralik, rauchige Spuren, eleganter Stil, harmonisch, ganz trocken, sehr guter Abgang mit Biss. Animierend.

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

