



---

## 2019 WEISSER BURGUNDER GODRAMSTEINER OCHSENLOCH

---

LAGE



Godramsteiner Ochsenloch

BODEN

Löß-Lehmboden mit kalkhaltigem Unterboden

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung, anschließende ca. 3 monatige Lagerung & Reife auf der Feinhefe im großen Holzfass

ERTRAG

55 hl / ha

CHARAKTER

Feiner, weiß-floraler, pflanzlicher und zart nussiger Duft nach Kernobst und etwas Zitrusfrüchten mit erdigen Nuancen. Klar, gradlinig und geschliffen im Mund, Salzzitronen, Thymian und etwas Meersalz, kühle Mineralik, wieder nussige Töne, lebendige Säure, gute Substanz, elegant, erdig-mineralische Töne, guter, geschliffener Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Kalbfleisch

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2026

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

