



2020 WEISSER BURGUNDER GODRAMSTEINER OCHSENLOCH

LAGE



Godramsteiner Ochsenloch

BODEN

Löß-Lehmboden mit kalkhaltigem Unterboden

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung, anschließende 10monatige Lagerung & Reife auf der Vollhefe im großen Holzfass

ERTRAG

55 hl / ha

CHARAKTER

Kühle, frische, etwas kräutrige Zitrusnase mit Pfirsich und Kernobst, pflanzlichen Nuancen und hellen mineralischen Tönen. Herb-saftige, recht feine, kühle Frucht, nussige, hefige und mineralische Töne, leicht pflanzliche bis kräutrige Anklänge, Griff, helle Mineralik, gute Nachhaltigkeit, sehr guter, feinsaftiger, herber, eher kühler Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Kalbfleisch

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

