



2021 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

Nussiger Duft nach reifen gelben Früchten mit gelber Würze, kräuterig-pflanzlichen Nuancen, floralen Spuren, angedeutet Spargel und einem Hauch Speck. Reife, herb-saftige Frucht, nussige und ganz leicht kräuterig-pflanzliche Töne, feine Säure, gute Nachhaltigkeit, Kraft, deutliche Mineralik, feiner Griff, sehr guter, saftiger und wieder mineralischer Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Kalbfleisch

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,0 % vol

Allergene: enthält Sulfite

