



2023 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

Klarer und fester, leicht nussiger Zitrus-Kernobstduft mit sehr feinen vegetabilen Tönen, angegrillten Krustentieren, Muschelfleisch und moderaten Fasstönen. Dichte, feinsaftige, geschliffene, überraschend kühl wirkende Frucht, feine vegetabile Noten, harmonische Säure, kreidig-salzige Mineralik im Hintergrund, ein Hauch roter Beeren, nussige Töne, am Ende dann doch auch etwas Alkoholwärme, mit Luft Mandarinentöne, etwas Marzipan, sehr guter Abgang mit merklichem Säurebiss.

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

