



---

## 2019 GRAUER BURGUNDER GODRAMSTEINER SCHNECKENBERG

---

LAGE



Godramsteiner Schneckenberg

BODEN

Kalkhaltige Keuperböden mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, 12 Stunden Maischestandzeit, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 6 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe im großen Holzfass

ERTRAG

53 hl / ha

CHARAKTER

Klarer, pistazienartig nussiger Kernobstduft mit feinen floralen, kräuterigen und mineralischen Aromen sowie einer Spur Holz. Kühle, feinsaftige, reintönige Frucht mit Biss, florale und hefige Nuancen, etwas nussig und mit angedeutetem, hellem Holz, kreidig-erdige Mineralik, hat Frische und Leben, nachhaltig, gewisse Tiefe, sehr feine vegetabile Nuancen, sehr guter, geschliffener Abgang mit herber Mineralik und feinem Saft.

SPEISEEMPFEHLUNG

Saltimbocca, Involtini, Tortellini mit Fleischfüllung und Maultaschen

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2026

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

