



2020 WEISSER BURGUNDER GG MÜNZBERG „SCHLANGENPFIFF“

LAGE



Godramsteiner Münzberg „Schlangenfiff“

BODEN

Kalkgestein und Kalkmergel mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

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

ERTRAG

45 hl/ha

CHARAKTER

Etwas nussiger und leicht kräutrig-pflanzlicher Kernobstduft mit zart floralen, hellen erdigen bis mineralischen und angedeutet holzigen Noten. Ruhige, herbe, schmelzige Frucht, sehr feine Säure, zarter Griff, leicht rauchige und hell-holzige Noten, pflanzliche Aromen am Gaumen, recht deutliche, salzige Mineralik, gute Nachhaltigkeit, hat gleichwohl Biss und präzise Konturen, sehr guter Abgang mit etwas Rauch.

SPEISEEMPFEHLUNG

Thunfischtatar, gegrillter oder gebratener festfleischiger Fisch (z.B. Seeteufel); Kalbsfilet

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2029 und länger

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

