KIRCHNER
{FREINSHEIM}

GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE LIEBLICH

2022

Rosenduft, Gewürzaromen, passende Süße, sehr moderate Säure, ein Hauch von Zitrus im Hintergrund, hat Substanz, gut zugänglich und geschliffen.

TERROIR
Lehmig und von Kalk geprägter Boden. Dadurch verleiht es dem Wein ein hohes Maß an Komplexität und Mineralität. Ertrag 55hl/ha.

VINIFIKATION
Vorlese und Hauptlese mit Hand. 6 Stunden Maischestandzeit. Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG
Als Aperitif, zu Süßspeisen, kräftigem Käse und Gänseleber.
Ideale Trinktemperatur 10-12°C.

HERKUNFT
Freinsheimer Oschelskopf

ANALYSE
A 8,68 %VOL · S 7,8 G/L · RZ 58,3 G/L

ALLERGENHINWEIS
enthält Sulfite

Weingut Kirchner - Burgstraße 21 - 67251 Freinsheim - Geschäftsführer: Ralph Kirchner und Günter Kirchner
Tel +49 (0) 6353 3441 - Fax +49 (0) 6353 5056900 - info@weingut-kirchner.de - www.weingut-kirchner.de