

WEISSER BURGUNDER TROCKEN

2025



Duft nach Honigmelone, Zitrone und etwas Apfel.
Etwas süßliche Frucht, feine Säure, spritzig, lebendig.

TERROIR

Gut wasserdurchlässige Auflage auf dichtem, schwerem Grund.
Lehmige, tertiäre Sande, vereinzelt Tonlager. Ertrag 85hl/ha

VINIFIKATION

Geerntet mit Vollernter, im Stahltank ausgebaut.
Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG

Zu Fisch, leichten bis kräftigen Fleischspeisen oder Vorspeisen.
Ideale Trinktemperatur 8-10°C

HERKUNFT

Pfalz

ANALYSE

A 13,2 %VOL · S 6,3 G/L · RZ 4,2 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

