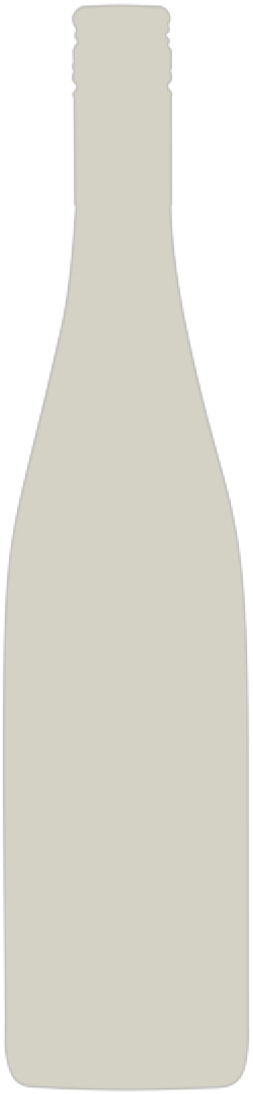
KIRCHNER
{FREINSHEIM}

GEWÜRZTRAMINER BEERENAUSLESE LIEBLICH

2015



Konzentrierter Rosenduft, Gewürzaromen, edelsüß, sehr moderate Säure, 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 25hl/ha.

VINIFIKATION
Handlese. 8 Stunden Maischestandzeit. Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG
Als Aperitif, zu Süßspeisen und zu kräftigen Käsesorten.
Ideale Trinktemperatur 10-12°C.

HERKUNFT
Freinsheimer Oschelskopf

ANALYSE
A 10,25 %VOL · S 6,6 G/L · RZ 114 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