

k

KIRCHNER
(FREINSHEIM)

GEWÜRZTRAMINER AUSLESE LIEBLICH 2021



Rosenduft, Gewürzaromen, 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 45hl/ha.

VINIFIKATION

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

EMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu salzigen, kräftigen Käsesorten oder Gänseleber.

Ideale Trinktemperatur 10-12°C.

HERKUNFT

Freinsheimer Oschelskopf

ANALYSE

A 9,33 %VOL · S 6 G/L · RZ 85 G/L

ALLERGENHINWEIS

enthält Sulfite

