

WEISSER BURGUNDER TROCKEN

2023



Duft nach Honigmelone, Zitrone und etwas Apfel, etwas süßliche reife Frucht, feine Säure, harmonische Vanille-Töne, feine Holzkomponenten, komplex und ausgewogen.

TERROIR

Gut wasserdurchlässige Auflage auf dichtem, schwerem Grund, lehmige Sande, tertiäre Sande, vereinzelt Tonlage. Ertrag 45hl/ha.

VINIFIKATION

Vor- und Hauptlese mit Hand. Spontangärung, 60% Holzanteil.
Abfüllung im August.

EMPFEHLUNG

Zu Fischgerichten, leichten bis kräftigen Fleischspeisen, ideal zu Spargelgerichten. Ideale Trinktemperatur 8-10°C.

HERKUNFT

Freinsheim

ANALYSE

A 12,63 %VOL · S 5,6 G/L · RZ 3,8 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

