



<u>Sorte:</u>	Weißer Burgunder trocken vom Löss
<u>Anbaugebiet:</u>	Pfalz
<u>Boden:</u>	Lößlehm mit hohem Kalkanteil
<u>vorhandener Alkohol:</u>	13,33% Vol.
<u>Restzucker:</u>	3,2 g/l
<u>Säure:</u>	6,0 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut Handlese sofortige Verarbeitung 75% gekühlte Gärung im Edelstahltank 25% Gärung im großen Holzfass
<u>Weinbeschreibung:</u>	Helle, frische Burgundernase mit viel Birne, Cox Orange, Grapefruit und etwas weißer Mandel. Am Gaumen findet man viel Saft und Kraft, der in ein betörend schmelziges Finale mit einem langen Abgang übergeht.
<u>Trinktemperatur:</u>	10° -12°C
<u>Speiseempfehlung:</u>	Steinpilzrisotto Jakobsmuscheln Filet vom Adlerfisch im Kartoffel-Olivenfond Lachsmousse mit grünem Spargel