



Sorte: **Weisser Burgunder trocken Hahnen**

Anbaugebiet : Pfalz

Lage: Weisenheimer Hahnen

Boden: Lößlehm mit hohem Kalkanteil

Ertrag: 2200l/ha

Alkohol: 13,62% Vol.

Restzucker: 1,2g/l

Säure: 5,9g/l

Vinifizierung: ausgedünntes und selektiertes Lesegut  
gestaffelte Handlese  
sofortige Verarbeitung  
in 500l Holzfässern vergoren  
bis Juli im Holzfass gereift

Weinbeschreibung: Im Duft anregende Birnen- und Apfelschalennoten, reife Mirabelle und ein Hauch von Grapefruit. Spürbares aber sehr gut eingebundenes Holz. Eine ansprechende Säure und die feine Mineralik sorgen für einen druckvollen lang anhaltenden Abgang. Ein Wein mit großem Potential.

Trinktemperatur: 12° C

Speiseempfehlung: Rinderlende  
dezent geräuchertem Fischfilet  
alter Parmesan mit Trüffelöl