



Sorte: **Grauer Burgunder trocken Altenberg**

Anbaugebiet : Pfalz

Lage: Weisenheimer Altenberg

Boden: Lößboden mit hohem Kalkanteil

Ertrag: 3100l/ha

Alkohol: 13,74% Vol.

Restzucker: 2,1g/l

Säure: 6,8g/l

Vinifizierung: ausgedünntes und selektiertes Lesegut
gestaffelte Handlese
sofortige Verarbeitung
in 500l Holzfässern vergoren

Weinbeschreibung: Der Verkoster wird von einem sortentypischen Duft nach Kernobst, Pistazie und Ananas umschmeichelt. Es folgt ein betont würziges, aber auch ein sehr schmelziges Burgundererlebnis. Zarte helle Holztöne gepaart mit einem Cocktail aus subtropischen Früchten und dezenten Gerbstoffen sind in dem stilvollen Finale lange zu schmecken.

Trinktemperatur: 12° C

Speiseempfehlung: Rinderlende
dezent geräuchertes Fischfilet
alter Parmesan mit Trüffelöl