



<u>Sorte:</u>	<b>Grauer Burgunder trocken vom Löss</b>
<u>Anbaugebiet:</u>	<b>Pfalz</b>
<u>Boden:</u>	<b>Lößlehm mit hohem Kalkanteil</b>
<u>vorhandener Alkohol:</u>	<b>12,43 Vol.</b>
<u>Restzucker:</u>	<b>4,4 g/l</b>
<u>Säure:</u>	<b>5,2 g/l</b>
<u>Vinifizierung:</u>	<b>ausgedünntes und selektiertes Lesegut Handlese sofortige Verarbeitung 90% gekühlte Gärung im Edelstahltank 10% Gärung im großen Holzfass</b>
<u>Weinbeschreibung:</u>	<b>Der Verkoster wird von einem sortentypischen Duft nach Kernobst, Pistazie und Ananas umschmeichelt. Es folgt ein würziges aber auch ein sehr schmelziges Burgundererlebnis. Ein Cocktail aus subtropischen Früchten, die dezente Restsüße sind in dem stilvollen Finale lange zu schmecken.</b>
<u>Trinktemperatur:</u>	<b>10° -12°C</b>
<u>Speiseempfehlung:</u>	<b>alter Parmesan mit Trüffelöl Jakobsmuscheln Dezent geräuchertes Fischfilet Lachsmousse mit grünem Spargel</b>