



<u>Sorte:</u>	Spätburgunder blanc de noir feinherb
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer
<u>Boden:</u>	Kalkstein
<u>vorhandener Alkohol:</u>	12,28 % Vol.
<u>Restzucker:</u>	9,9 g/l
<u>Säure:</u>	7,1 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut gestaffelte Handlese sofortige Verarbeitung, nur der Saftablauf ohne Pressdruck wird verwendet gekühlte Gärung im Edelstahltank
<u>Weinbeschreibung:</u>	Ein weißer Wein aus roten Spätburgundertrauben. Sehr saftig und durch seine eigene Restsüße sehr fruchtig und frisch. Duft nach Cassis, Erd- und Himbeeren mit zarten Holunderblüten.
<u>Trinktemperatur:</u>	10 - 12 ° C
<u>Speiseempfehlung:</u>	schöner Terrassenwein mediterranes Gemüse Garnelen auf grünem und weißen Spargel mit Austernsoße Meeresfrüchte