



<u>Sorte:</u>	Weisser Burgunder trocken
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer auf dem Kalkstein
<u>Boden:</u>	Kalkstein
<u>Ertrag:</u>	4200l/ha
<u>Alkohol:</u>	13,08% Vol.
<u>Restzucker:</u>	1,6g/l
<u>Säure:</u>	6,3g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut gestaffelte Handlese sofortige Verarbeitung 50% in 500l Holzfässern vergoren 50% im Edelstahl vergoren
<u>Weinbeschreibung:</u>	Im Duft anregende Birnen- und Apfelschalennoten, reife Mirabelle und ein Hauch von Grapefruit. Sehr dezentes gut eingebundenes Holz. Eine ansprechende Säure und die feine Mineralik sorgen für einen druckvollen lang anhaltenden Abgang. Ein Wein mit großem Potential.
<u>Trinktemperatur:</u>	12° C
<u>Speiseempfehlung:</u>	Rinderlende dezent geräuchertem Fischfilet alter Parmesan mit Trüffelöl