

WEISSBURGUNDER "SPALIER" DOC 2022

Traubensorte: Weißburgunder

Alter der Reben: 20 Jahre

Erziehungsform: Spalier

Um eine gute Qualität zu erzielen, werden die Trauben am Rebstock ausgedünnt.

Ernte: 2. Septemberhälfte

Vinifikation: Entrappung der Trauben, Pressung der Beeren und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Genauso die Reifung erfolgte im Edelstahltank.

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,07 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Eigenschaften: Ein Weißwein mit grünlich gelben Farbreflexen und frischen Aromen nach reifen Äpfeln.

Servierempfehlung: Der Weißburgunder passt hervorragend zu Spargelgerichten, Vorspeisen, Fischgerichten und zu weißem Fleisch, sowie als Aperitiv.

Serviertemperatur: 10°C

