

# STUDI ER

**2018**  
**WEISSBURGUNDER**  
**TROCKEN**  
**PFALZ**

Deutscher Qualitätswein  
Restzucker: 5,5 g/l  
Säure: 5,2 g/l  
Alkohol: 13,0 %vol  
Enthält Sulfite



#### Zur Rebsorte

Die Weißburgunder-Rebe ist eine Mutation aus dem Grauburgunder. Ein Synonym stellt der pinot blanc aus dem Französischen dar. Natürlich trägt ein Wein die charakteristische Handschrift des jeweiligen Bodens in sich, was bewirkt, daß ein pinot blanc in Frankreich gewachsen völlig andere Aromen in sich trägt als auf deutschem Boden gereifte Trauben.

#### Ausbau

Die Trauben dieses Weines stammen aus einem über 40 Jahre alten Weinberg. Ausschließlich gesundes Lesegut gelangte nach einer Negativ-Selektion zur Ernte. Die Gärung erfolgte nach scharfer Mostvorklärung im Edelstahltank bei relativ niedrigen Temperaturen von 17°C mittels Kühlung.

#### Sensorik

Das Bukett von aromatischen Aprikosen und Birnen verleihen diesem schmelzigen Burgunder eine interessante Blume. Eine merkliche aber dezente Säure und seine weiche Art vereinen sich zu einem vollmundigen Trinkgenuss.

#### Speisen

Ein Weissburgunder passt zu allen leichten Speisen, zu hellem Fleisch, Fisch und orientalisch inspirierten Gerichten.

Trinktemperatur: 10-12°

#### Lagefähigkeit

3-4 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine Finesse und Frische und schmeckt reifer.