

STUDIEN

2019

WEISSBURGUNDER

TROCKEN

PFALZ

Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 6,0 g/l

Säure: 6,6 g/l

Alkohol: 12,0 %vol

Enthält Sulfite



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.