



WEISSBURGUNDER

Im Glas präsentiert er sich in einem klaren Strohgelb von mittlerer Intensität. Finessenreicher, animierender Duft mit floralen Anklängen und Noten von Pfirsich im Zusammenspiel mit Apfel und Birne.

Am Gaumen überzeugt er durch seine elegant harmonische Struktur, seine frische Säure und feine Frucht, die im Abgang durch leicht nussige Aromen abgerundet wird.

TRAUBENSORTE

Weissburgunder – Pinot Bianco

BODEN

Lockere, leicht erwärmbare Mergelböden

VINIFIKATION

Anschließend an die Lese werden die Trauben sofort nach Anlieferung im Keller sanft in pneumatischen Pressen abgepresst. Der Most wird über Nacht durch Schwerkraft von den Trubstoffen geklärt und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein reift nach der Gärung bis zur Abfüllung auf der Feinhefe.

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen und Fischgerichte

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

