



2019 WEISSER BURGUNDER trocken
VDP.Gutswein Bio

Boden: Lößlehm

Vinifikation: 24 Stunden Maischestandzeit
Vorklärung durch natürliche Sedimentation
Ausbau im Edelstahltank

Analyse:

Alkohol:	13 %
Säure	6,6 g/l
Restzucker	0,6 g/l

Charakter: Eleganter weißer Burgunder mit einem feinen Duft nach grünen Apfel und Nuancen von frischen Kräutern und Zitronenmelisse. Der Wein hat ein angenehmes Säurespiel. Im Glas reflektiert ein feines hellgelb. Durch die sehr trockene Ausbauvariante ist der Wein ein optimaler Essensbegleiter für die leichte Küche, zu Fisch und hellem Fleisch.