



2023 WEISSER BURGUNDER GODRAMSTEIN KALKGESTEIN

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Tonhaltige Keuperböden mit einem hohen Kalkgesteinanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, Spontangärung im großen Holzfass, ca. 6 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Geschliffener, deutlich nussiger Kernobstduft mit Zitrusnoten sowie leicht in Richtung Nougat gehenden Fasstönen. Reife, etwas schmelzige, frisch-saftige Frucht, feine pflanzliche, nussige und noch leicht hefige Töne, geschliffene Säure, gute Nachhaltigkeit und Substanz, wieder ein wenig Nougat am Gaumen, ein Hauch Zitruschale, guter bis sehr guter, zart salziger Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Königinpasteten, kurzgebratenes Kalbfleisch, Spargelgerichte

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028

Flaschengröße: 0,75 L
Vorhandener Alkohol: 13 % vol
Allergene: enthält Sulfite

