



2019 WEISSER BURGUNDER BRUT

LAGE	Weinberg in Godramstein
BODEN	Löß-Lehmböden mit kalkhaltigem Unterboden
LESE / AUSBAU	Handgelesene, selektierte Weißburgundertrauben, Ganztraubenpressung, Spontangärung im Edelstahltank, anschließende halbjährige Reife in gebrauchten Barriques, traditionelle Flaschengärung.
ERTRAG	60 hl/ha
CHARAKTER	Deutlich pflanzliche Nase mit hellen Kernobstnoten, einer Spur Ingwer und hefigen Tönen. Helle Frucht mit hefigen und pflanzlichen bis leicht kräutrigen Aromen, feines Mousseux, zarter Säurebiss, gute Nachhaltigkeit, kreative Anklänge, ein Hauch roter Beeren, sehr guter Abgang.
SPEISEEMPFEHLUNG	Als Aperitif, Hummerschaumsüppchen, Meeresfrüchte und zu vielem mehr
TRINKTEMPERATUR	8-10 °C
LAERFÄHIGKEIT	Optimaler Trinkgenuss bis 2025 und länger

Flaschengröße: 0,75 L
Vorhandener Alkohol: 12,0 % vol
Allergene: enthält Sulfite

