

WEISSBURGUNDER

RIED BERG 2017



REBSORTE:	Weißburgunder
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Berg
ALKOHOL:	12,8 % vol.
SÄURE:	4,7 g/l
RESTZUCKER:	1,0 g/l
TRINKTEMPERATUR:	10-13° C
LAGERPOTENZIAL:	5 Jahre
VINIFIKATION:	Lese am 27. September; Maischestandzeit 15 Stunden; Gärdauer ca. 2 Monate; danach biologischer Säureabbau, Lagerung im Stahltank.
WEINBESCHREIBUNG:	Reife Aromen, vermischt von Apfel, Birne und Nüssen; charmante Struktur; sehr weich; vollmundiger und langanhaltender Abgang; sehr gutes Lagerpotential