

WEISSBURGUNDER

ENVOY 2016



REBSORTE:	Weißburgunder
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Berg
ALKOHOL:	14,4 % vol.
SÄURE:	4,6 g/l
RESTZUCKER:	1,0 g/l
TRINKTEMPERATUR:	13-15° C
LAGERPOTENZIAL:	15 Jahre
VINIFIKATION:	Selektionierte Lese in 300 kg Boxen am 8. Oktober; Maischestandzeit 20 Stunden. Lagerung 12 Monate in kleinen Eiche Fässern.
WEINBESCHREIBUNG:	In der Nase sehr fruchtig erinnert an zarten Muskat, vermischt mit exotischen Früchten. Am Gaumen ein sehr lebendig- u Mittleres Zitronengelb. In der Nase betont nussig, weiße Mandel, seine Würze harmoniert perfekt mit dem burgundisch anmutenden Toasting. Eine barocke Eleganz, Aromatik aus vollreifer gelber Apfelfrucht. Auch etwas Trockenfrüchte. Gut entwickelt. Saftig im Mund, leicht cremige Textur. Gut gestützt. Gutes Reifepotenzial.