

# WEISSBURGUNDER

RIED BERG 2018



<b>REBSORTE:</b>	Weißburgunder
<b>AUSBAU:</b>	Qualitätswein Trocken
<b>RIEDE:</b>	Berg
<b>ALKOHOL:</b>	12,9 % vol.
<b>SÄURE:</b>	4,1 g/l
<b>RESTZUCKER:</b>	3,3 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	10-13° C
<b>LAGERPOTENZIAL:</b>	5 Jahre
<b>VINIFIKATION:</b>	Lese am 10. September; Maischestandzeit 2 Stunden; Gärdauer ca. 12 Monate; währenddessen biologischer Säureabbau, Lagerung im Stahltank.
<b>WEINBESCHREIBUNG:</b>	Reife Aromen, vermischt von Apfel, Birne und Nüssen; charmante Struktur; sehr weich; vollmundiger und langanhaltender Abgang; sehr gutes Lagerpotential