

# WEISSBURGUNDER

## ENVOY 2017



<b>REBSORTE:</b>	Weißburgunder
<b>AUSBAU:</b>	Qualitätswein Trocken
<b>RIEDE:</b>	Berg
<b>ALKOHOL:</b>	13,5 % vol.
<b>SÄURE:</b>	5,0 g/l
<b>RESTZUCKER:</b>	1,3 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	13-15° C
<b>LAGERPOTENZIAL:</b>	15 Jahre
<b>VINIFIKATION:</b>	Selektionierte Lese in 300 kg Boxen am 27. September; Maischestandzeit 15 Stunden. Lagerung 12 Monate in kleinen Eiche Fässern.
<b>WEINBESCHREIBUNG:</b>	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.