

WEISSBURGUNDER KALK UND SCHIEFER 2022



Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach reifer gelber Tropenfrucht, Mango, etwas Birne, Nougattouch unterlegt. Saftig, kraftvoll, weiße Melonenfrucht, finessenreiche Säurestruktur, salzig, pikanter Abgang, vielseitiger Speisenbegleiter, gutes Potenzial..

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	Weißburgunder
<i>Jahrgang:</i>	2022
<i>Lagen/Böden:</i>	Eisenberg: Saybritz – Braunerde mit Felsanteilen, trockene Schieferböden Hannersdorf: Königsberg – Grünschiefer, Dolomit u. Kalkschiefer
<i>Alter der Reben:</i>	20 bis 25 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Ende September 2022 / 35 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	Vergärung in neuen und gebrauchten Barriquefässer
<i>Abfüllung:</i>	März 2024

Analysewerte:

Alkohol:	13,5 % Vol.
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	3,3 g/l
Trinktemperatur:	10-12° C
Trinkreife:	2024 - 2035
Flascheninhalt:	0,75 L