

2018er Grauer Burgunder trocken



Trendrebsorte mit einem geringen Säureanteil, was ihn sehr bekömmlich macht.

Power im Mund und ein langer Nachhall zeichnen diesen Burgunder aus.

Auch bei uns verzeichnet dieser Wein einen hohen Stellenwert und eignet sich zu vielen Gerichten.

Ausbaustil: zehnstündige Maischestandzeit, langsame und gezügelte Vergärung im Edelstahltank, Lagerung auf der Vollhefe mit regelmäßigem Aufrühren bis Ende Februar, anschließende Filtration und Abfüllung

Qualitätsstufe	Gutsweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Grauer Burgunder
Jahrgang	2018
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	trocken
Säure	5,5 g/l
Restzucker	4,6 g/l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.