

2012

CHARDONNAY & WEISSBURGUDNER

Lage:

Die Trauben unserer Gutsweine reifen in den Weinbergslagen rund um Bechtheim. Die Reben wachsen auf Löß-Lehm-Verwitterungsböden, von Kalkmergel geprägt.

Ausbau:

Eine schonende Behandlung der Trauben vom Weinberg bis in den Keller sind Grundvoraussetzung für die Verarbeitung der reifen Trauben. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Feinhefelager bis zur Flaschenfüllung.

Geschmack:

Machen Sie sich auf einen Hochzeitstanz auf Ihrer Zunge gefasst: Die Eigenschaften der beiden Rebsorten verschmelzen zu einem satten, reifen Duft nach Honigmelone. Die Cuvée bezaubert durch ihre feine Säure und ihre Kraft am Gaumen und überrascht immer wieder aufs Neue mit ihren verspielten Nuancen.

Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 4,9 g/l

Restzucker: 4,6 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 °C

