



## Kreation ELLWANGER

### „Gutswein“ trocken



Jahrgang:	2019
Boden:	Keuperboden
Mostgewicht:	86°Oechsle
Sorten:	Kerner, Sauvignac, Cabernet blanc & Chardonnay
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	6,8 g/l
Säure:	5,8 g/l
Alkohol:	12,5 % vol.

Traubenverarbeitung: ½ abgebeert, 12 Std. Kaltmazeration;  
½ 10 Std. Ganztraubenpressung

Ausbau: gekühlte Spontangärung im Edelstahltank,  
Feinhefelagerung bis Februar

Weinbeschreibung: Frische Ananas- und Zitrusaromen, würzig, anregend,  
ein vor Lebensfreude sprühender Wein

**WEINGUT BERNHARD ELLWANGER GBR**

Rebenstraße 9, 71384 Weinstadt-Großheppach, Tel.: 07151-62131, info@Weingut-Ellwanger.com, www.Weingut-Ellwanger.com