



WEISSBURGUNDER

„Gutswein“ trocken

Jahrgang:	2022
Boden:	bunter Mergelboden und Kieselsandstein
Mostgewicht:	83°Oechsle
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	7,6 g/l
Säure:	5,2 g/l
Alkohol:	12,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	Beeren gequetscht, 18 Std. Kaltmazeration
Ausbau:	Gekühlte Spontangärung im Holzfass, 6 Monate Feinhefelagerung
Weinbeschreibung:	Vielfältige Blütenaromen, ein zarter Birnenduft lassen diesen Weißburgunder zu einem edlen Begleiter der leichten Küche werden.



„Gutsweine“ – das sind für uns nicht nur „gute Weine“ – sondern Weine, die aus verschiedenen Lagen unseres Guts kommen, als trockene Weine im gehobenen Basisbereich typisch für ihre Sorte und unser Gut sind und einfach richtig Spaß machen.