



Kreation ELLWANGER

„Gutswein“ trocken

Jahrgang:	2024
Boden:	Keuperboden
Mostgewicht:	83°Oechsle
Sorten:	39% Sauvignac, 38% Kerner, 12% Riesling, 7% Muscaris, 4% Gewürztraminer
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	8,1 g/l
Säure:	5,9 g/l
Alkohol:	11,5% vol.
Traubenverarbeitung:	Ganze Trauben gequetscht, 5 Std. schonend gepresst Gekühlte Spontangärung im Edeltank, Feinhefelagerung bis März
Weinbeschreibung:	Frische Ananas- und Zitrusaromen, würzig, anregend, ein vor Lebensfreude sprühender Wein. Verspielte Cuvée, die vor Lebensfreude nur so sprüht. Frisch, animierend, fruchtig. Geht immer!



„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.