



2024

VOM KALK WEISSBURGUNDER

Der gehobene Einstieg mit Trinkfluss! Bereits bei dieser Qualität zeigen sich das Terroir und unsere unverwechselbare Handschrift. Der Wein wird auf den kalkdominierten Böden angebaut und besticht durch seinen gehaltvollen, frischen Charakter.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Edeltank und Stückfass. Frischer, eleganter Körper mit Aromen von Quitte, Honigmelone und Mandel. Florale Akzente mit exotischer Würze. Langes Finish.

[Nährwerte & Zutaten](#)

REBSORTEN	Weißburgunder
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Gutswein
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Spontangärung im Edeltank sowie im Stückfass. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Unglaublich frischer, eleganter Körper mit präzisen Aromen von Quitte, Honigmelone und etwas Mandel. Die leicht floralen Akzente und die Anklänge exotischer Würze präsentieren sich unbeschreiblich finessenreich und delikat. Das Finish mit mineralischem Charakter forciert einen langanhaltenden Geschmack
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	1,8 g/l
ALLERGENE	Sulfite

