



2019  
*Weißburgunder  
trocken*



Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Lage / Boden:*

Lößboden, sandiger Lehm, stellenweise mergeliger Ton, häufig mit Kalksteingeröll.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Die vollreifen, goldgelben Trauben wurden mit einem Mostgewicht von 82°Oe geerntet. Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebilde und einer Teilmenge in gebrauchten 500 l Fässern (tonneaux).

*Analyse:*

Alkohol:	12 % vol
Restzucker:	5.1 g/l
Gesamtsäure:	5.7 g/l

*Charakteristik:*

Harmonischer, frischer Weißburgunder mit Aromen von reifen, gelben Früchten wie Ananas und Aprikose in der Nase. Ausgewogen und saftig im Geschmack mit angenehmer und feiner Cremigkeit.

*Empfehlung:*

Passt hervorragend zu leichten Gemüse- und Geflügelgerichten, z.B. zu sommerlichen Salaten. Aber auch zu gedünstetem Fisch und Kalbfleisch – ein wunderbarer Allround-Wein.