



2018

## *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.“

### *Boden:*

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

### *Lese / Gärung / Ausbau:*

Die vollreifen, goldgelben Trauben wurden mit einem Mostgewicht von 85°Oe geerntet. Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebilde und einer Teilmenge in gebrauchten 500 l Fässern (tonneaux).

### *Analyse:*

Alkohol:	12,5 % vol
Restzucker:	4,9 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

### *Charakteristik :*

Lebendig frischer Weißburgunder mit frischem Ananas- und Aprikosenduft, untermalt mit feinen Nuancen von Physalis und Magnolienblüten. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und mit ausgewogener Säure. Der cremige Charakter verleiht dem Burgunder einen dezent kontrollierten Schmelz und nachhallenden Trinkgenuss.

### *Empfehlung:*

Passt hervorragend zu leichten Gemüse- und Geflügelgerichten, insbesondere sommerlichen Salaten. Aber auch zu gegrilltem Spargel, gedünstetem Fisch und Kalbfleisch.