



2021 WEISSER BURGUNDER GODRAMSTEIN KALKGESTEIN

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Tonhaltige Keuperböden mit einem hohen Kalkgesteinanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet,
Spontangärung im großen Holzfass, ca. 6 Monate Lagerung & Reife
auf der Feinhefe

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Kühle, etwas kräuterige Nase nach gelben Früchten mit einer Spur
Kreide. Geradlinige, klare, leicht süßlich wirkende Frucht mit einer
Spur Hartz und dunklen Beeren, feine, lebendige Säure, angedeutet
Heilkräuter im Hintergrund, hat Griff und Zug, gewisse
Nachhaltigkeit, nussige Töne, salzige Noten im sehr guten, recht
kühlen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Königinpasteten, kurzgebratenes Kalbfleisch, Spargelgerichte

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,0 % vol

Allergene: enthält Sulfite

