



2022 Weißburgunder 350 N.N.

Terroir: Keuper, Buntsandstein and Basalt

Analyse: 11,18% Vol. 7 g/l Restzucker 6,8 g/l Säure

Spontane alkoholische und malolaktische Gärung im Edelstahl inklusive 5% ganzer Trauben (mit Stiel) für 7 Monate. Lagerung auf der Vollhefe bis zur Füllung im August 2023, einmalig kurz vor der Füllung filtriert.

Die verschiedenen Böden zeigen sich sehr schön im Wein. Der Buntsandstein bringt die Spitzigkeit und Frische, Der Keuper die Kreidigkeit und der Basalt den Rauch. Aktuell noch viel Schießpulver, reduktiv. Gelbfruchtig, Ananas, Quitte. Durch die Restsüße feine Crémigkeit am Gaumen, die aber nicht stehen bleibt. Kreidiges Finale.