



EHRHART

2017 *Ilbesheim* Grau- & Weißburgunder

Geschmacksrichtung:	trocken
Herkunft:	Ilbesheim
Bodenformation:	Lösslehm
Cuvée:	70% Grauburgunder 30% Weißburgunder
Ertrag:	ca. 55 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	Handlese in mehreren Durchgängen. Sortenreiner Ausbau im gebrauchten Holzfaß, 6 Monate Feinhefelager & schonende Flaschenfüllung.
Geschmacksbeschreibung:	Gelbfruchtig-frische Nase, gefolgt von ganz dezenten Gerbstoffen der Hefelagerung. Im Geschmack wird der kräftige Schmelz ideal von der Säure getragen.
Essensempfehlung:	Rahmgeschnetzeltes, Lende
Säure:	4,5 g/l
Restzucker:	1 g/l
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.

