



2022 Weißburgunder

Gutswein

Biowein

Rebsorte:	Weißburgunder
Herkunft:	Gutseigene Weinberge rund um Eschbach
Bodenart:	Buntsandstein
Ertrag:	ca. 70 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	mehrstündige Mazeration; gekühlte Gärung im Edelstahl; schonende Flaschenfüllung
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	6 g/l
Restzuckergehalt:	3,5 g/l
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Beschreibung:	Aus goldgelben Weißburgundertrauben wurde dieser Wein nach kurzer Maischestandzeit gepresst. Typisch nach Ananas und Aprikose duftend, ist er ein filigran ausgebauter Vertreter seiner Rebsorte. Die gut eingebundene Säure gibt dem Wein ein lebendiges Spiel.
Trinkempfehlung:	Passt zu hellem Fleisch und Kalbsgerichten sowie zu Fisch und Meeresfrüchten. Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen.

