2024 Eschbach Weißburgunder

Ortswein

Biowein, vegan



Herkunft:	Eschbach
Bodenart:	kräftiger Lösslehm
Ertrag:	ca. 55 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	selektive Handlese mit anschließender Mazeration. Ein Teil wurde im Edelstahl und ein Teil im 500l Tonneau ausgebaut.
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	5,5 g/l
Restzuckergehalt:	2 g/l
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Beschreibung:	Die alten Reben in Löss-Lehm wurzelnd, prägen diesen Weißburgunder ausdrucksstark. Elegante und perfekt eingebundene Holztannine untermalen die Aromen nach Ananas, Birne und etwas Apfel, mit nussigen Anklängen.
Trinkempfehlung:	Passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten. Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen.