

WEINEXPERTISE

Weinbezeichnung:	2018 Steinmergel Grau,-Weißburgunder		
Weinbeschreibung:	Geschmeidig und harmonisch tänzeln die se beiden Partner. Für Ihren Auftritt ruhten sie sich vorher lange genug aus. Der eine entzückt nun mit seiner cremigen Milde und seiner Fruchtigkeit, der andere bringt die entsprechende Würze mit.		
Rebsorten:	60% Grauburgunder, 40% Weißburgunder		
Geschmacksrichtung:	Trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,8% Vol.	0,4 g/l	6,1 g/l
Lagerpotenzial:	3 bis 5 Jahre		
Empfohlene Trinktemperatur:	8 bis 10° Celsius		
Speiseempfehlungen:	Zu asiatischen Kreationen im Wok, milden indischen Currys, Meeresfrüchten und geräuchertem Fisch		
Weinberg/Boden/Lage:	Keuper, unterer bunter Mergel		
Ertrag:	60 kg/ Ar		
Weinlese:	18. September 2017		
Vinifikation:	Weißburgunder Vergärung im Edelstahl Grauburgunder Vergärung in 500L Holzfässern.		