

STUDIER

2020

WEISSBURGUNDER

TROCKEN

PFALZ

Restzucker: 5,4 g/Ltr.

Säure: 6,2 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 %vol



Zur Rebsorte

Die Trauben dieses Weines stammen aus einem über 40 Jahre alten Weinberg. Ausschließlich gesundes Lesegut gelangte nach einer Negativ-Selektion zur Ernte. Weißburgunder bevorzugt warme, möglichst tiefgründige und kräftige Lagen.

Zum Ausbau

Seine besonders frischen und klaren Fruchtaromen erhält dieser Weißburgunder durch ausschließlich gesundes Lesegut, eine strenge Vorklärung vor Gärbeginn und eine gezügelte, gekühlte Gärführung.

Sensorische Eigenschaften

Das Bukett von aromatischen Aprikosen und Birnen verleihen diesem schmelzigen Burgunder eine interessante Blume. Eine merkliche aber dezente Säure und seine weiche Art vereinen sich zu einem vollmundigen Trinkgenuss.

Speiseempfehlung

Dieser Weissburgunder passt aufgrund seiner primärfruchtigen Aromen nach gelbem Steinobst zu allen leichten Speisen, sowie zu hellem Fleisch, Fisch und orientalisch inspirierten Gerichten.

Empfohlene Trinktemperatur

10-12°C

Lagerfähigkeit

Nach 3-4 Jahren noch sehr gut trinkbar, jedoch verliert der Wein an Finesse und Frische reife Aromen treten verstärkt in den Vordergrund.