



330 Abenheimer Weisser Burgunder trocken Ortswein

Weinausbau & Weinberg

Dieser Weissburgunder, gepresst aus 15-jährigen handverlesenen und selektierten Trauben aus den besten Weinbergen in Abenheim. Der Wein spontan im neuen, aber traditionellen Halbstückfass (Inhalt 600 Liter) vergoren und reifte im Anschluss sechs Monate auf der Feinhefe.

Typizität des Weines

Mit seiner zarten Burgunderart präsentiert er sich jugendlich frisch und spritzig, jedoch mit Ausdrucksstärke und feiner Komplexität am Gaumen.

Expertise

Rebsorte: 100 % Weisser Burgunder

Anbaugebiet: Abenheim, Rheinhessen, Wonnegau,

Jahrgang: 2020

Geschmacksrichtung: trocken

Inhalt: 0,75 L

Alkohol: 13,0 % vol.

Restzucker: 0,8 g/l

Säure: 5,7 g/l

Speiseempfehlung

Zu hellem Fleisch sowie zu gegrilltem oder geräuchertem Fisch mit leckerem gedünstetem Gemüse oder kräftigem allgäuer Bergkäse.

Lagerfähigkeit

5 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00338 7
EAN-Karton 4 036613 00339 4