



2020 Weiß-& Grauburgunder

QbA trocken

| | |
|-------------------|---|
| Jahrgang | 2020 |
| Rebsorte | 60 % Weißburgunder 40 % Grauburgunder |
| Lesezeitpunkt | Ende September / Anfang Oktober |
| Ausbau | 10 Monate im Barrique (30 % im neuen Holz) |
| Alkohol | 13,00 % |
| Säure | 5,8 g/l |
| Restzucker | 4,3 g/l |
| Sensorik | Kräftiges Gelb. Die Burgundercuvée besticht im Bukett mit Noten von Ananas und Orangenschale. Auch würzige Anklänge durch den Ausbau im Barrique sind zu spüren. Körperlich und mit wunderbar präsenter Säure ausbalanciert, mündet der Wein in ein nachhaltiges, von Mineralität geprägtes Finale. |
| Trinkempfehlung | 12-14°C |
| Speisenempfehlung | Verschiedenste Fischgerichte |
| | |
| | |
| | |

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE