



2021 Weiß-& Grauburgunder

QbA trocken

vintage	2021
variety	60 % Weißburgunder 40 % Grauburgunder
harvest	mid September, beginning of October
vinification	barrel fermentation 10 month Barrique contact (mostly new oak) natural BSA
alcohol	13,00 %
acid	5,6 g/l
sugar	0,3 g/l
tasting notes	Strong yellow. The Burgundy cuvée has an excellent bouquet with notes of lemon and orange peel. Spicy echoes from the expansion in barriques can also be felt. Rich in body and balanced with a wonderfully present acidity, the wine culminates in a lasting finish characterized by minerality.
informations	Selection from different locations (Merbitz, Friedstein and Kapitelberg) 15 to 30 year old vines



2021 Weiß-& Grauburgunder

QbA trocken

Jahrgang	2021
Rebsorte	60 % Weißburgunder 40 % Grauburgunder
Lesezeitpunkt	Ende September / Anfang Oktober
Ausbau	10 Monate im Barrique (vorwiegend neues Holz) natürlicher BSA
Alkohol	13,00 %
Säure	5,6 g/l
Restzucker	0,3 g/l
Sensorik	Kräftiges Gelb. Die Burgundercuvée besticht im Bukett mit Noten von Zitrus und Orangenschale. Auch würzige Anklänge durch den Ausbau im Barrique sind zu spüren. Körperreich und mit wunderbar präserter Säure ausbalanciert, mündet der Wein in ein nachhaltiges, von Mineralität geprägtes Finale.
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Verschiedenste Fischgerichte
Informationen	Selektion aus den verschiedenen Lagen (Merbitz, Friedstein und Kapitelberg) 15 bis 30 Jahre alte Stöcke