

WEISSBURGUNDER RIED EBERSLEITHEN 2019

Geschmacksprofil

Zarte Vanillenote vom Eichenholz in der Nase. Intensive Würze, ausbalancierte Säure und ein cremiger, dichter Abgang.

Vinifikation

Lange Maischestandzeit, etwas kräftiger gepresst für mehr Struktur am Gaumen. Danach bei 20 °C im Stahltank vergoren, mit simultanem, biologischem Säureabbau. 2-monatige Lagerung auf der Vollhefe im großen Holzfass.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Restzucker: 2,0 g/l

Säure: 5,5 g/l

