

alexander egermann

Weißburgunder

Jahrgang	2022
Rebsorte	100% Weißburgunder
Boden	Schwarzerde
Alkohol	13%
Restzucker	2,9 g/l
Säure	5,3 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 19 °C im Stahltank
Ausbau	im Stahltank, 7 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung	Juli 2023
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	10-11 °C
Trinkreife	2023-2026
Beschreibung	<p>strahlend helles goldgelb mit grünen Reflexen; in der Nase wunderschön grazil und präzise nach Melone, reifer Birne, zarte Marillenote, Anklänge von Wiesenkräutern, feine Würze, weißer Pfeffer, Brotrinde, ein Touch von kaltem Rauch; am Gaumen schön stoffig mit feinem Schmelz und einer zart-seidigen Leichtigkeit, toller salzig frischer Zug; saftiger Trinkfluss; ausdruckstark und zugleich leichtfüßig; ein vielseitiger Speisenbegleiter zB. zu Vorspeisen, leichten Fleischgerichten oder Fisch</p>

