



## 2018 Schützenberg Weißburgunder

Lage: Berghauptener Schützenberg  
Gneisverwitterungsgestein

Rebsorte: Weißburgunder

Qualität: VDP.ERSTE LAGE  
Deutscher Qualitätswein

Vinifikation: schonende Lese von Hand, entrappt und direkt gepresst, Sedimentation, ein Teil spontan im Holz, der andere im Edelstahlgebinde vergoren. Feinhefelager bis Juli 2019

Alkohol: 14,0 %Vol.  
Restzucker: 4,0 g/l  
Säure: 6,9 g/l

Speisenempfehlung: Gegrillter Fisch, Ofengemüse, auch zu kräftigen Soßen und Pilzgerichten

Trinktemperatur: 10 - 12°C



Profil: In der Nase Walnuss, Kräuter und Kernobstnoten, etwas Zitrusaromen. Klare, herb-saftige Frucht, dezente Röstaromatik. Am Gaumen feine, lebendige Säure, hefige Spuren, kreative, mineralische Töne, hat Kraft und wird von einer harmonischen Säurestruktur aufgelockert, sehr guter, lang anhaltender Abgang