



2019 Schützenberg Weißburgunder

Lage: Berghauptener Schützenberg
Gneisverwitterungsgestein

Rebsorte: Weißburgunder

Vinifikation: schonende Lese von Hand, entrappt und direkt gepresst, Sedimentation, ein Teil spontan im Holz, der andere im Edelstahlgebilde vergoren. Feinhefelager bis Juli 2020

Alkohol: 12,5 %Vol.
Restzucker: 0,5 g/l
Säure: 6,8 g/l

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

Trinktemperatur: 10 - 12°C



Qualität: VDP.ERSTE LAGE
Deutscher Qualitätswein

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 und salzige Töne.
Schützenberg wie er lebt und lebt!