



2022 Berghauptener Weißburgunder „Gneis“

Lage: Berghauptener Schützenberg
Gneisverwitterungsgestein

Rebsorte: Weißburgunder

Qualität: VDP.ORTSWEIN
Deutscher Qualitätswein

Ausbau: schonende Lese und
Traubenverarbeitung, schonende
Pressung, kühle Vergärung im
Edelstahlgebäude, Feinhefelager im
Edelstahlgebäude

Profil: Intensiver Duft nach
Birne und reifem Apfel,
Anklänge von Honigmelone,
feine Aprikosenaromen, am
Gaumen kraftvoll-erfrischend,
druckvoller und
langanhaltender Abgang

Alkohol: 12,5 %Vol.
Restzucker: 2,2 g/l
Säure: 6,5 g/l

Speisenempfehlung: Helles Geflügel,
Kalbsfleisch und Fischgerichte.
Gegrilltes Gemüse

Trinktemperatur: 7 - 9°C

