



## 2021 Schützenberg „Zum Himmelreich“ Weißburgunder

Lage: Berghauptener Schützenberg  
48°24'13.6"N 7°58'28.5"E  
Gneisverwitterungsgestein

Rebsorte: Weißburgunder



Qualität: VDP.GROSSE LAGE  
Deutscher Qualitätswein

Vinifikation: Handlese, Anquetschen der Trauben mit anschließender Maischestandzeit von 16 Stunden. Schonend abgepresst und ungeklärt in französischer Eiche spontanvergoren. Anschließendender BSA und Feinhefelager bis Juli 2022

Alkohol: 13,0 %Vol.  
Restzucker: 1,3 g/l  
Säure: 6,8 g/l

Speisenempfehlung: Kaninchen in Sahnesoße, Schmorgerichte, Risotto mit Steinpilzen, Morcheln

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Profil: tiefer, nussiger und leicht süßlich-holzwürziger Duft nach reifem Kernobst mit floralen Nuancen, pflanzlichen Tönen und recht deutlicher Mineralik. Reife, herbe Frucht mit zart pflanzlichen Aromen und hellem Holz, sehr feine Säure, zarter Griff, gute Substanz und Nachhaltigkeit, mit Luft zunehmend mineralische Anklänge, sehr guter, fester, wieder eher herber Abgang.