



2021 Grauer Burgunder trocken (Nr.14)

In Nase & Mund

Intensives Fruchtspiel nach reifer Birne und feiner Walnuss, perfekte Eleganz und toller cremiger Abgang. Lässt sich wunderbar als Speisenbegleitung einsetzen.

Im Weinberg

Das am Schlossberg herrschende kühlere Klima und der kühle Boden ermöglichen den Trauben längeres Reifen um so viele, und intensive Aromastoffe zu entwickeln. Wir arbeiten mit Dauerbegrünung, Naturnahem Pflanzenschutz und Trester als natürlicher Dünger. Zusätzlich wird eine Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben vorgenommen.

Bei der Herstellung

Setzen wir auf Selektive Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Sanftes Anquetschen und 5-stündige Maischestandzeit, bei der Beerensaft und Beerenhaut gemeinsam auf der Presse verweilen dürfen, erfolgen vor dem Ausbau im alten Holzfass und Tonneau, der durch ein Hefelager bis März ergänzt wird.

Eckdaten

Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	0,6 g/l
Säure	4,7 g/l

WEINGUT ZIMMERMANN