



## Grauer Burgunder trocken

### Charakteristik

Intensives Fruchtspiel nach reifer Birne und feiner Walnuss, perfekte Eleganz und toller cremiger Abgang.

### Lage und Boden

Der Schlossberg befindet sich unterhalb der Wachtenburg auf einem Osthang. Die lehmige Lage ist etwas kühler, wird außerdem sehr gut durchlüftet und ist dadurch etwas später in der Reife. Wir können den Reben daher mehr Zeit geben, viele Aromastoffe in die Traube einzulagern.

### Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als natürlicher Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

### Vinifikation

Selektive Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Sanftes Anquetschen der Trauben mit anschließender Maischestandzeit von 5 Stunden. Schonendes Pressverfahren und natürliche Sedimentation. Ausbau im alten Holzfass und Tonneau. Hefelager bis März 2019. Füllung im April 2019.

### 96°Oechsle

Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	4,0 g/l
Säure	5,4 g/l
Ertrag	6000l /ha

WEINGUT ZIMMERMANN