



## Weißburgunder trocken

### Charakteristik

Feine Nuancen von Birne, Melone und Mandel. Dabei ganz zart und perfekt in der Harmonie.

### Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als 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 4 Stunden. Schonendes Pressverfahren und natürliche Sedimentation. Ausbau im alten Holzfass. Hefelager bis Februar 2019. Füllung im März 2019.

### 86-100 °Oechsle

Alkohol 12,5 %vol.

Restzucker 6,4 g/l

Säure 6,4 g/l

Ertrag 6000 l/ha

WEINGUT ZIMMERMANN