



2019 Weißburgunder trocken

Charakteristik

Feine Nuancen von Birne, Papaya, Melone und gerösteter Mandel. Dabei weich am Gaumen 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 2020. Füllung im März 2020.

92 °Oechsle

Alkohol 12,5 %vol.

Restzucker 3,8 g/l

Säure 5,7 g/l

Ertrag 6000 l/ha

WEINGUT ZIMMERMANN