



2022er Flonheimer Grauer Burgunder vom Basalt trocken - Bio



Eine tiefgelbe Farbe im Glas, ein schöner Schmelz im Mund und ein langer Nachhall charakterisieren diesen Grauburgunder. Hier wird ein tolles Mundgefühl deutlich und die Kraft dieses Weines ist spürbar. Unterstrichen wird dies durch den kleinen Barriqueanteil, der jedoch kaum schmeckbar ist, aber den Wein perfekt abrundet.

Ausbaustil: Über zehnstündige Maischestandzeit, 80% gezügelte Vergärung im Edelstahltank, 20% Spontangärung im Barriquefass aus französischer Eiche, Lagerung auf der Vollhefe bis Ende Februar mit regelmäßigem Aufrühren, anschließende Filtration und Abfüllung.

Qualitätsstufe	Ortsweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Grauer Burgunder
Jahrgang	2022
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	trocken
Säure	6,0 g/l
Restzucker	1,0 g/l
enthält Sulfite	ja
Alkoholgehalt	13,0 % vol.