



2019er Flonheimer Grauer Burgunder vom Basalt trocken



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 | 2019 |
| Inhalt | 0,75 l |
| Geschmacksrichtung | trocken |
| Säure | 4,5 g/l |
| Restzucker | 0,9 g/l |
| Alkoholgehalt | 13,0 % Vol. |