

## WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2023	
Lage:	Würzburger Pfaffenberg	
Rebsorte:	Schwarzriesling	
Qualitätsstufe:	QbA.	
Klassifikation:	ERSTE LAGE	
Geschmacksrichtung:	halbtrocken	
Flaschenart:	750 ml Bocksbeutel	
Trinktemperatur:	10 Grad	
Weinnummer:	22-026	
Analyse:	Alkohol 11,0 %vol., Restsüße 15,6 g/l, Säure 6,6 g/l, Gesamtbrennwert: 76 Kcal/100 ml, Kohlenhydrate 2,5 g/100 ml, davon Zucker 1,5 g/100 ml	
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan	
Charakterisierung:	rosenfarben, Nuancen von Waldbeeren, filigran	
Terroir:	Hier liegt der Ursprung unseres Weinguts, geschwungene Südwestneigung, profitiert von der wärmenden Abendsonne, durch höhere Temperaturschwankungen lassen sich Weine mit feiner Fruchtsäure erzeugen, ein großes Spektrum an klassischen Rebsorten wachsen hier zu großen Weinen heran.	
Ausbau:	Schonende Traubenverarbeitung, langsame Gärung im Edelstahltank, Reifung auf der Feinhefe vor der Abfüllung, aufgrund der komplexen Struktur zeichnen sich die Weine der Klassifikation Erste Lage durch ein sehr gutes Reifepotenzial aus	
Speiseempfehlung:	sehr gut zu italienischen Nudelgerichten, gebeizten Lachs	