

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2022
Lage:	Würzburger Pfaffenberg
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Klassifikation:	ERSTE LAGE
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750 ml Bocksbeutel
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad
Weinnummer:	23-019
Analyse:	Alkohol 13 %vol., Restsüße 0,8 g/l, Säure 5,3 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	im Holzfass gereift, Duft von Waldbeeren und Kirschen
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, traditionelle Gärung im Holzfass, Reifung auf der Feinhefe vor der Abfüllung, schonende Abfüllung ohne klassische ohne Filtration, aufgrund der komplexen Struktur zeichnen sich die Weine der Klassifikation Erste Lage durch ein sehr gutes Reifepotenzial aus.
Speiseempfehlung:	Perfekt zu dunklem Fleisch aller Art und Geflügel, ein Traum zu Brie und Camembert