



## WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2022	
Lage:	Würzburger Pfaffenberg	
Rebsorte:	Weisser Burgunder	
Qualitätsstufe:	QbA.	
Klassifikation:	PREMIUMWEINE	
Geschmacksrichtung:	trocken	
Flaschenart:	750 ml Burgunderflasche	
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad	
Weinnummer:	23-022	
Analyse:	Alkohol 13,0 %vol., Restsüße 3,4 g/l, Säure 6,5 g/l	
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan	
Charakterisierung:	burgundischer Spitzenwein mit cremiger, feiner Holznote	
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:	Selektive Handlese, schonende Traubenverarbeitung, vor dem Pressen Schalenkontakt bis 24 Stunden, traditionelle Gärung zu 100 % mit den traubeneigenen Hefen im Barrique, partielle Maischegärung bis zu 14 Tage, nach 9 bis 12 Monaten Reifung mit kontinuierlicher Bâtonnage erfolgt eine schonende Filtration, anschließend wird der Wein in Flaschen abgezogen. Weine der Klassifikation Premiumweine sind klassische Langstreckenläufer, die auch nach 10 Jahren Reife noch begeistern können.	
Speiseempfehlung:	würzige Schmorbraten, Fondue, mit Ziegenkäse überbackene, mediterrane Gemüsepfanne	