

Die Trauben reifen an sonnenverwöhnten Hängen, südwestlich von Mainz in traditionellen Weinlagen. Die Rebstöcke stehen auf tiefgründigen Lößlehmböden und werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet.

So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, aromatischen Weintrauben.



Weißburgunder trocken

Der Weißburgunder vergärt langsam im gekühlten Edelstahltank. Er wird schonend ausgebaut um die Beerenaromen voll zur Geltung zu bringen. Schnuppern Sie ins Glas und genießen Sie die dezenten, zarten Fruchtaromen in der Nase, die an Birne, Quitte und Aprikose erinnern. Auch auf dem Gaumen präsentiert sich dieser Wein elegant und frisch.

Ein vielseitiger Wein der sich als Solist oder Essensbegleiter der leichten Küche eignet. Wunderbar unter anderem zu Fischgerichten.

Analysedaten	Alkohol:	13,0 Vol %
Jahrg. 2016:	Restzucker:	5,4 g/l
	Säure:	6,0 g/l

Auszeichnungen:

2016er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2015er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold

