

Weißburgunder Ebersleithen 2016

Kräuter, Mandeln und ein Hauch Chili im Duft; kraftvoll, mit viel Muskeln versehen, intensive Würze, feurig und ausdauernd im Abgang.

Braucht als kulinarischen Partner generell würzige Speisen, nimmt es sogar mit Gulasch und asiatischer Küche auf. Passt auch gut zu Meeresfrüchten wie Jakobsmuschel und zu Sushi.

Vinifikation

Maschinelle Ernte, 2 Stunden Maischestandzeit, schonend abgepresst, danach gekühlt bei 20 °C im Stahltank vergoren. Anschließend biologischer Säureabbau und Lagerung auf der Feinhefe für 2 – 3 Monate.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,3 % vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 5,5 g/l

Prüfnummer: LP2137/17

