

Wilhelmshof

S I E B E L D I N G E N

2014 GRAUER BURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger im Sonnenschein



AROMA

Voller, weicher Duft von Quitte, würziger Mandarinschale und exotischem Zitronengras. Die erdige Burgunderkomponente wird von frischen Waldpilzen und zarten Mandeln gebildet. Im Mund prägnant mineralisch mit salzigen Noten und perfekt gepufferter Säure. Im Nachhall etwas Vanille.



HERSTELLUNG

Ganztraubenpressung hochreifer Trauben zum Erhalt einer schönen Fruchtsäure. Vergärung im Edelstahltank.



SPEISEEMPFEHLUNG

Zur gebratenen Entenbrust mit Orangensauce und feinen Schupfnudeln oder zur gebratenen Forelle mit karamellisiertem Fenchelgemüse und Salzkartoffeln.



LAGERFÄHIGKEIT

8 Jahre



Auszeichnung

Gold Landwirtschaftskammer 2015
Gold Bundesweinprämierung 2015



REBSORTE

Der Grauburgunder, zugehörig zur Burgunderfamilie, ist durch natürliche Mutation aus dem Spätburgunder entstanden. Die Burgundersorten lassen sich bis zum Sommer nicht unterscheiden und sind erst ab der Beerenreife durch die Beerenfarbe zu identifizieren.



ANBAU

Intensiver Laubwandaarbeit, wassersparende Bodenbearbeitung und Dreivierteljahresbegrünung, sowie das Trauben halbieren, damit die Beeren lockerer hängen und weniger krankheitsanfällig sind.



ERTRAG

58 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1435
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	100,00 Oe°
Vorhandener Alkohol:	14,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	20,70 g/l
Restzucker:	2,00 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,70 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite