

Wilhelmshof

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

2016 WEISSER BURGUNDER ALTE REBEN SPÄTLESE TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

In der Nase Aromen gelber Äpfel und Aprikosen, dezent untermalt von Noten gehäuteter Mandeln und Minze mit einem Hauch Sternanis. Im Mund dicht mit viel Schmelz und Druck am Gaumen.



HERSTELLUNG

Gesunde, hochreife Trauben wurden nach einer kurzen Maischestandzeit von vier Stunden gekeltert. Der Ausbau im Pfälzer Halbstückfass (600 L), erfolgte in der vierten Belegung.



SPEISEEMPFEHLUNG

Jakobsmuscheln auf Erbsen-Minze-Püree oder zu Rinderleber mit Butterreis und gekochten Apfelschnitzen.



LAGERFÄHIGKEIT

6-10 Jahre



Auszeichnung



REBSORTE

Gehört zur Familie der Burgunder, deren Ausgangsrebsorte der Spätburgunder war. 30 % der Wilhelmshof Weinberge sind mit Weißburgunder, auch Pinot blanc genannt, bepflanzt.



ANBAU

Die auf Muschelkalk (25% Kalkgehalt) gepflanzten Reben beanspruchen gute, warme Lagen um als Wein ihr Bukett entfalten zu können.



ERTRAG

42 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1663
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	95,00 Oe °
Vorhandener Alkohol:	13,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	21,10 g/l
Restzucker:	1,30 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	6,30 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite