

Wilhelmshof

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

2017 WEISSER BURGUNDER MUSCHELKALK TROCKEN



Herkunft

Siebeldingen



AROMA

Zum Duft von süßer Aprikose und Ananas gesellen sich leicht vegetative Noten sowie Jasmin und Mandel. Toffee und festfleischige Birne werden von einer zartschmelzenden Textur getragen, während die unaufdringliche aber präsente Säure Spannung und Leichtigkeit erzeugt.



HERSTELLUNG

Um noch mehr Aromen aus den Beerenhäuten heraus zu lösen, entschieden wir uns für eine Maischestandzeit von 4 Stunden nach dem Entrappen. Im Edelstahl tank vergoren.



SPEISEEMPFEHLUNG



LAGERFÄHIGKEIT

4 Jahre



Auszeichnung

Silber Landesweinprämierung 2018



REBSORTE

Der Weißburgunder, der Burgunderfamilie zugehörig, wurde in den 70er Jahren im Wilhelmshof aus eigenen alten Weinbergen selektioniert und veredelt.



ANBAU

Die intensive Weinbergarbeit ist das Herzstück der Qualität für die Wilhelmshof Weine, aufwändige und nachhaltige Boden- und Laubwandpflege, Trauben teilen, ausdünnen, u.v.m. Alle Wilhelmshof-Weine sind daher Prädikatsweine.



ERTRAG

62 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1725
Prädikat:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	20,80 g/l
Restzucker:	5,90 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	6,10 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite