

Wilhelmshof

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

2017 WEISSER BURGUNDER IM SONNENSCH EIN TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Ein Fruchtkorb mit Pfirsich und Birne. Dazu weiße Blüten und vielleicht ein feiner Duft von Anis. Süße und reife Steinfrüchte treffen auf geröstete Muskatnoten und Malz im ausdrucksstarken Abgang. Dem weichen Eindruck der Spätlese steht eine frische Säure gegenüber, die spielerisch Trinkfluss garantiert.



HERSTELLUNG

Um mehr Aromen aus den Beerenschalen zu lösen haben wir uns nach der selektiven Handlese für eine Maischestandzeit entschieden. Im Edelstahltank vergoren.



SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Seeteufel Filet mit gerösteten Haselnüssen und Zitronen-Buttersauce mit Gnocchi.



LAGERFÄHIGKEIT

6-8 Jahre und mehr



Auszeichnung



REBSORTE

Mit 30 % Anbaufläche ist der Weißburgunder im Wilhelmshof schon seit vielen Jahrzehnten eine langgehegte und hochgeschätzte Rebsorte. Der Weißburgunder wurde im Wilhelmshof aus eigenen alten Rebanlagen selektioniert und weitervermehrt und bildet die Grundlage der hohen Qualität.



ANBAU

Die intensiver Weinbergarbeit ist das Herzstück der Qualität für die Wilhelmshof Weine: aufwändige und nachhaltige Boden- und Laubwandpflege, Trauben teilen, ausdünnen, u.v.m..



ERTRAG

57 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1733
Prädikat:	Spätlese
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	98 Oe ^o
Vorhandener Alkohol:	13,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	20,90 g/l
Restzucker:	5,30 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	6,00 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite