

Wilhelmshof

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

2017 GRAUER BURGUNDER IM SONNENSCHN TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Kraftvoller Auftakt mit Birne, Apfelkompott und Quitte. Dann würzige Noten, die mit Mandeln und Brioche eine komplexe Struktur erzeugen. Im Mund zupackend und cremig. Ein Hauch von Pampelmuse sorgt für eine aparte Bittere.



HERSTELLUNG

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



SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Kaninchen mit mediterranen Kräutern und Wurzelgemüsen im Römertopf oder zur Tafelspitzsülze mit grüner Sauce und Pellkartoffeln.



LAGERFÄHIGKEIT

7 Jahre und mehr



Auszeichnung

Gold Landesweinprämierung 2018



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. Alle Wilhelmshof-Weine sind Prädikatsweine und legen damit Zeugnis ab, dass Ihre Qualität einzig im Weinberg entstand.



ERTRAG

55 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1735
Prädikat:	Spätlese
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	97 Oe°
Vorhandener Alkohol:	13,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	21,10 g/l
Restzucker:	5,30 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,80 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite