

Wilhelmshof

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

2018 WEISSER BURGUNDER MUSCHELKALK TROCKEN



Herkunft

Sieboldingen



AROMA

Birnen- und Stachelbeeraromen begleiten die vegetativen Noten von frisch geschnittenem Gras. Mit viel Druck am Gaumen erzeugt die unaufdringliche aber präsente Säure Spannung und Leichtigkeit.



HERSTELLUNG

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



SPEISEEMPFEHLUNG

Zum lauwarmen Spargelsalat mit gekochtem Ei und weißem Balsamicodressing. Nach der Spargelsaison zum klassisch marinierten Lachs mit Sommersalaten oder z.B. zum Ziegenkäse La Care du Berry.



LAGERFÄHIGKEIT

4 Jahre



Auszeichnung



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

68 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1825
Prädikat:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	19,10 g/l
Restzucker:	4,00 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	6,00 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite