

# Wilhelmshof

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

---

## 2019 GRAUER BURGUNDER IM SONNENSCHN TROCKEN

---



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Hellgelbe Farbe im Glas, kräftige intensive Nase von frisch getrocknetem Heu, Paranuß und warmem Orangenkonfit. Kräftig und verspielt im Geschmack, intensives Erlebnis.



HERSTELLUNG

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



SPEISEEMPFEHLUNG

Tausendsassa der Speisenbegleitung zu allen Gerichten mit Sauce Hollandaise, hellem Fleisch und Entenbrust mit Orangenkruste/ Orangensößchen.



LAGERFÄHIGKEIT

7 Jahre und mehr



Auszeichnung



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:	1935
Prädikat:	Spätlese
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	13,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	22,10 g/l
Restzucker:	1,90 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,40 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite