

# Wilhelmshof

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

---

## 2020 WEISSER BURGUNDER IM SONNENSCH EIN TROCKEN

---



### WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



### AROMA

Hellgelbe Farbe im Glas; üppige Honigmelonen, Williams Christ Birne und RubINETTE Apfel verbinden sich mit einem Hauch Melisse und Kleeblumen. Intensiver Nachhall der die Frucht, die blumigen und die vegetativen Noten elegant miteinander vereint.



### HERSTELLUNG

Die Hälfte der Trauben wurden als Ganztraubenpressung gekeltert, zum Erhalt einer schönen Fruchtsäure der hochreifen Trauben. 50% erhielten eine Maischestandzeit von sechs Stunden, um mehr Aromen aus den goldenen Beerenhäuten zu ziehen. Vergärung im Edelstahlfass mit langem Feinhefelager.



### SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Seeteufel Filet mit gerösteten Haselnüssen und Zitronen-Buttersauce mit Gnocchi oder zur Spargel-Radieschen-Suppe.



### LAGERFÄHIGKEIT

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

45 hl/ha



### HANDLESE

Weinnummer:	2033
Prädikat:	Spätlese
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	13,50 Vol. %
Extrakt zuckerfrei:	19,80 g/l
Restzucker:	7,10 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,80 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite