

# Wilhelmshof

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

---

## 2020 GRAUER BURGUNDER IM SONNENSCHN TROCKEN

---



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Hell strohgelbe Farbe im Glas, kräftige intensive Nase von frisch getrocknetem Heu, Melone und Banane und zartem Briochearoma mit einem Hauch Zimt. Kräftig und verspielt im Geschmack, intensives langanhaltendes Erlebnis.



HERSTELLUNG

Hälftig Ganztraubenpressung hochreifer Trauben zum Erhalt einer schönen Fruchtsäure, hälftig Kontaktzeit des Saftes mit den Beerenhäuten und dem Fruchtfleisch um das vielschichtige Aromapotentail der Rebsorte zum Ausdruck zu bringen. Vergärung im Edelstahltank.



SPEISEEMPFEHLUNG

Tausendsassa der Speisenbegleitung zu allen Gerichten mit Sauce Hollandaise, hellem Fleisch und Entenbrust mit Orangenkruste/ Orangensößchen. Auch lecker zu Roastbeef-Spargel-Röllchen.



LAGERFÄHIGKEIT

8 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 rötliche Beerenfarbe zu identifizieren.



ANBAU

Intensive 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

46 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	2035
Prädikat:	Spätlese
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	13,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	20,10 g/l
Restzucker:	5,90 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	6,30 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite