



## WEISSBURGUNDER SONNENBERG - VINSCHGAU

JAHRGANG:	2015
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Weissburgunder
HERKUNFT:	Mittelvinschgau, Kastelbell 450 – 700 m
BÖDEN:	Verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig
ALTER DER REBEN:	10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

### ANALYSEWERTE:

ALKOHOL:	14,5 %
GESAMTSÄURE:	5,8 g/l
RESTZUCKER:	3,3 g/l
ALLERGENHINWEIS:	Enthält Sulfite

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Brillantes Grüngelb, dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, im Geschmack reichhaltig und ausgeglichen, mit betont lebhafter Fruchtsäure.

### AUSBAU:

Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahltanks. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für ca. 5 Monate. Teilweiser biologischer Säureabbau im Stahlfass.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu leichten Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichten und als Aperitif.

Serviertemperatur: 10-12°