

WEISSER BURGUNDER MANDELBERG 2019



Gies-Düppel, Pfalz

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

STIL

körperreich
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
12 bis 14°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

