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	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100