WEISSBURGUNDER VOM LÖSS 2023 BIO

Eymann, 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

AROMEN

Ananas
Mango
Stein
Kräuter
Brioche
Akazienblüte

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 87/100