WEISSBURGUNDER VOM LÖSS 2024 DE 1998



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 aerina 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

2025 bis 2029 8 bis 10°C Weißwein- oder Universalglas



Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Rebsorten Bianco

WEINBEREITUNG Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel teils kleine und große Lagerung Holzfässer

BEWERTUNG

87/100 einfach geniessen

