

# WEISSWEIN TROCKEN FLORA & FAUNA

## 2024



Eymann, Pfalz

### GESCHMACK

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

### AROMEN

Ananas  
Mango  
Litschi  
Holunderblüte  
Rose

### STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken

### ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden

### LAGERN & SERVIEREN

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



### WEINBAU

#### Rebsorten

Riesling  
Gewürztraminer  
Muscat / Muskateller

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

#### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
nicht durchgeführt  
Edelstahltank

#### Biolog. Säureabbau

#### Lagerung

### BEWERTUNG

#### einfach genießen

87/100