

CHAMEUR

REBSORTE / VARIETY	<i>Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe, Muskateller</i>		
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2019</i>		
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper, Schilfsandstein / gypsum soil, Schilfsandstein</i>		
ANBAU / VITICULTURE	<i>Nachhaltiger Anbau, selektive, mehrmalige Handlese von reifen, gesunden Trauben / sustainable viticulture, selective grape picking from only mellow grapes</i>		
AUSBAU / CULTIVATION	<i>Kontrollierte Gärung, Feibefelagerung für ca. 5 Monate, Ausbau im Edelstahl / controlled fermentation, storage on fine yeast for five months in stainless steel</i>		
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2020 / from 2020</i>		
RESTZUCKER / SUGAR	<i>6,9g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>6,0 g/l</i> ALK. / ALC. <i>11,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>10 °C</i>		
DEGUSTATION / TASTE	<i>Blumig duftendes Bukett mit viel frischer Frucht wie Mirabelle und Pfirsich; frische-fruchtiger Geschmack mit pikanten Zitrus-und Pfirsichnoten; animierende Säure / floral and fruity bouquet; taste of yellow plum and peach; animating fresh acidity</i>		
SPEISEN / FOOD	<i>Erdbeer- Spargelsalat, Minze und Balsamico-Vinaigrette / strawberry- asparagus salad, mint and balsamic-vinaigrette</i>		



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG