

WEISSBURGUNDER

Bönnigheim, Gipskeuper

VDP.ORTSWEIN

| | | | | | |
|---------------------------------|---|---------------------|----------------|--------------------|-------------------|
| <u>REBSORTE / VARIETY</u> | <i>Weißburgunder / Pinot Blanc</i> | | | | |
| <u>JAHRGANG / VINTAGE</u> | <i>2020</i> | | | | |
| <u>BODEN / SOIL</u> | <i>Gipskeuper / gypsum soil</i> | | | | |
| <u>ANBAU / VITICULTURE</u> | <i>Trauben stammen aus Bönnigheimer Weinbergen; nachhaltiger Anbau, Ertragsreduktion durch mehrmalige, selektive Handlese von reifen, gesunden Trauben / grapes are coming from the Bönnigheimer vineyards; sustainable cultivation; yield reduction by selective grape picking from only mellow grapes</i> | | | | |
| <u>AUSBAU / CULTIVATION</u> | <i>Kontrollierte Gärung, Feinbefelegung für ca. 6 Monate, Ausbau im Edelstahl und 20% im Holzfass / controlled fermentation, storage on fine yeast for six months in stainless steel and 20% in the barrel</i> | | | | |
| <u>TRINKREIFE / MATURITY</u> | <i>ab Sommer 2021 / from summer 2021</i> | | | | |
| <u>RESTZUCKER / SUGAR</u> | <i>1,7g/l</i> | <u>SÄURE / ACID</u> | <i>5,5 g/l</i> | <u>ALK. / ALC.</u> | <i>12,5 % vol</i> |
| <u>TRINKTEMP. / DRINK TEMP.</u> | <i>10-12 °C</i> | | | | |
| <u>DEGUSTATION / TASTE</u> | <i>Buket von Ananas und Nektarine, gepaart mit einer feinen Mineralität; perfekte Balance aus Säure und Mineralität im Nachhall / bouquet of pineapple and nectarine; very nice balance between minerality and acidity</i> | | | | |
| <u>SPEISEN / FOOD</u> | <i>In Jaipur-Curry gebratene Riesengarnelen mit Mango-Chilli Chutney / pan fried prawns marinated with Jaipur curry, mango-chilli chutney</i> | | | | |