

# CHAMEUR

<u>REBSORTE / VARIETY</u>	<i>Riesling, Gewürztraminer, Muskateller</i>				
<u>JAHRGANG / VINTAGE</u>	<i>2021</i>				
<u>BODEN / SOIL</u>	<i>Gipskeuper, Schilfsandstein / gypsum soil, Schilfsandstein</i>				
<u>ANBAU / VITICULTURE</u>	<i>Nachhaltiger Anbau, selektive, mehrmalige Handlese von reifen, gesunden Trauben / sustainable viticulture, selective grape picking from only mellow grapes</i>				
<u>AUSBAU / CULTIVATION</u>	<i>Kontrollierte Gärung, Feihefelerung für ca. 5 Monate, Ausbau im Edelstahl / controlled fermentation, storage on fine yeast for five months in stainless steel</i>				
<u>TRINKREIFE / MATURITY</u>	<i>ab 2022 / from 2022</i>				
<u>RESTZUCKER / SUGAR</u>	<i>6,0g/l</i>	<u>SÄURE / ACID</u>	<i>6,1 g/l</i>	<u>ALK. / ALC.</u>	<i>12 % vol</i>
<u>TRINKTEMP. / DRINK TEMP.</u>	<i>10 °C</i>				
<u>DEGUSTATION / TASTE</u>	<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>				
<u>SPEISEN / FOOD</u>	<i>Erdbeer- Spargelsalat, Minze und Balsamico-Vinaigrette / strawberry- asparagus salad, mint and balsamic-vinaigrette</i>				