

WEISSBURGUNDER

Bönnigheim, Gipskeuper

VDP.ORTSWEIN

<u>REBSORTE / VARIETY</u>	<i>Weißburgunder / Pinot Blanc</i>				
<u>JAHRGANG / VINTAGE</u>	<i>2021</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, Feinbefeuerung 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 2022 / from 2022</i>				
<u>RESTZUCKER / SUGAR</u>	<i>2,6g/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>				