



Orange

Weißburgunder, Riesling

_____ Jahrgangscuveé _____

Landwein

Weinkategorie: Charakter

Rebsorte: Weißburgunder (70%) und Riesling (30%)

Weinberg: Cannstatter Zuckerle und Mönchhalde

Anbau: Handlese, Rieslinganlage alte Reben nach Lenz-Moser-Erziehung, Weißburgunder halbiert auf 80kg/ar

Ausbau: Maischegärung 30 Tage (Weißburgunder) und Lagerung über 6 Monate auf 50% Maische (Riesling)

Alkohol: 14,0 % Vol

Zucker: 2,1 g/l

Säure: 4,7 g/l

Maischevergorener 2016er Riesling und 2018er Weißburgunder. Die Maischegärung gibt dem Wein eine komplexe Aromenstruktur. In der Nase ätherische Noten und karamellierte Früchte. Der Weißburgunder gibt Vollmundigkeit und der Riesling die Frische. Birne, Apfel und diverse Gewürze sind zu finden, die Spur Tannin und Gerbstoff rundet den Orangewein ab. Oder auch nicht!?

Artikelnummer: 99919

