

WEISSBURGUNDER Classic Ried Weißer Berg

Località: Ried Weißer Berg

Terreno: terreno profondo, argilloso con alto contenuto di limo

Viti: da 16 a 46 anni, allevamento di media altezza, 4000 ceppi/ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale selezionata ad ottobre

Resa: 55 hl/ha

Vinificazione: breve macerazione, lavorazione soffice, fermentazione fredda a 18-20° C in vasche di acciaio, 7 mesi di affinamento sui lieviti.

Alcool: 12,5% Vol.

Zucchero residuo: 8,5 g/l

Acidità: 7,0 g/l

Caratteristiche: Giallo dorato medio, complesso e rinfrescante.

Sentori di spezie, erbe aromatiche, succose e sottili note di miele

Consiglio alimentare: può essere utilizzato singolarmente o con una cucina leggera

come insalate e antipasti oltre a pesce e piatti di asparagi.

