

# 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.

