



herrenengut st.martin



2024 Weißer Burgunder

Spätlese
trocken

Dieser Terroirwein zeigt, was Weißburgunder kann! Die Trauben für die trocken ausgebauten Spätlese wachsen in der Gewanne „Im Schraussental“ der Lage St. Martiner Baron. Die kühlere Weinbergslage sorgt nicht nur dafür, dass die Trauben fast 14 Tage später reifen, sondern auch für einen körperreichen und zugleich eleganten Wein. Bis zu einem Drittel im Holz ausgebaut, besticht die Nase mit Aromen von Birne, gelbem Apfel und Heu. Der feine Schmelz am Gaumen ergänzt sich hervorragend mit einem Steinpilzrisotto oder cremigem Kartoffelgratin mit Schweinefilet in Calvados-Rahm.

BESTELL-NR. 725

TRAUBEN	Weißer Burgunder
QUALITÄT	Terroirwein
LAGE	St. Martiner Baron
GEWANNE	Im Schraussental
BODEN	Löß mit Sandanteil

MOSTGEWICHT	98° Oechsle
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,5 g/l
RESTZUCKER	7,0 g/l
GLUCOSE	0,0 g/l
FRUCTOSE	7,0 g/l
ALLERGENE	Sulfite