

WEINGUTWINTER



2021 DITTELSHEIM Weissburgunder

VDP.Ortswein

HERKUNFT	DITTELSHEIM Rheinhessen
PROFIL	Ein Duft nach saftigem Kernobst, gemischt mit den Aromen einer würzig-frischen Sommerbrise. Am Gaumen schmeichelt der feine Schmelz und vereint die kühle, rassige Stilistik perfekt mit den zarten Holznoten.
TERROIR	Die Trauben wachsen in alten Weissburgunder-Anlagen rund um Dittelsheim-Hessloch. Die sanften Hügel und eine gute Bodenstruktur sorgen für viele Sonnenstunden und eine hervorragende Nährstoffversorgung.
VINIFIKATION	Eine strenge Handlese bestimmt die Ausgangsqualität des Weins. Nach dem schonenden Kellern vergärt der Weissburgunder Ortswein im großen Holzfass (Tonneau) und ruht bis in den späten Sommer des nächsten Jahres auf der Feinhefe. Entsprechend groß ist der Einfluss unserer individuellen Weinbergs- und Kellerflora. Weitere Monate der Flaschenreife im Weingut geben dem Wein Zeit und Raum zur Entfaltung.
PASST ZU...	Harmoniert perfekt mit kräftigen Fischgerichten, gegrilltem Gemüse und hellem Fleisch. Unser Geheimtipp: zu harten Rohmilchkäsesorten und fruchtig-scharfen Chutneys genießen.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 13% vol Restzucker: 3,5 g/l Säure: 6,4 g/l Enthält Sulfite

