

Wein – Expertise

2022er

Burkheimer FEUERBERG HASLEN Bestell-Nr.:7068-22
Grauburgunder GG
VDP.GROSSE LAGE

Lage: Burkheim
Boden: Vulkanverwitterung
Ertrag pro Hektar: 40 l/ar
Mostgewicht: 98 °Oe
Vinifikation: 6 Monate Barrique-Ausbau
1/3 neues Holz

Fülldatum: 20.06.2023
Flaschengröße: 0,75 l
Amtliche Prüfnummer: 303 47 23

Analyse:

vorhandener Alkohol:	13,5	Vol%
Gesamtextrakt:	21,9	g/l
zuckerfreier Extrakt:	21,1	g/l
Restzucker:	0,8	g/l
Gesamtsäure:	7,0	g/l

Weinbeschreibung:

Intensives Goldgelb
Aromen von reifer Mango, Honig und Ingwer sowie Karamell und Kaffee. Fest gewirkt mit langer Mineralität am Gaumen.

Klarer, geschliffener, relativ kühler und heller Duft mit feinen gelbfruchtigen, zart pflanzlichen bis kräutrigen und floralen Nuancen sowie gewisser Mineralik im Hintergrund. Reife, herbe, dabei frische und ziemlich saftige Frucht, zart hefige und rauchige Noten, ein wenig nussig am Gaumen, lebendige, feine Säure, nachhaltig, zart rotbeerig, im Hintergrund mineralisch, hat Biss und Schliff, sehr guter, straffer, saftiger Abgang mit hellen nussigen Anklängen.

Essensempfehlung:

Gebratener Kaisergranat mit Ingwer, Wildpasteten, Trüffelgerichte, Rinderfilet mit Sauce Bernaise

Trinktemperatur: 11 - 13°C