LEINER

ILBESHEIM PFALZ

KAPELLE WEISSER BURGUNDER



Der langsame Ausbau im Fass verleiht unserem KAPELLE Weissburgunder seine Ausgeglichenheit und Ruhe. Gelbes Kern- und Steinobst wird umrahmt von hellen Blüten und grünen Mandeln, die aromatisch auch im Antrunk korrespondieren: Saftig mit kernig frischem Biss profitiert er von entsprechender Belüftung um sein volles Potenzial auszuspielen. Mit gutem Druck zeigt er sich dann am Gaumen mit cremigem Schmelz und substanziell festem Kern sowie profunder Phenolik bei hoher Vibration und Spannung.
-ohne Einsatz jeglicher Schönung/Behandlungsstoffe-

Jahrgang:	2023
Ausbau:	selektive Handlese, Most ohne jegliche Filtration in alte traditionelle Fässer aus Pfälzer Eiche, Vergärung mit natürlichen Hefeflora,bis zur Füllung 15 Monate auf der Vollhefe im Holzfass, zurückhaltend geschwefelt und schonend, unfiltriert abgefüllt
Boden:	Gehängelehm und Humuscarbonatboden mit Landschneckenkalk durchsetzt
Ertrag:	30 - 40 hl / ha
Speisebegleiter:	. Hervorragender Begleiter zu ausgetüftelten Gemüsegerichten oder zur klassischen Fisch-Küche mit reichhaltigen Saucen.
Trinktemperatur:	14 Grad
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Analyse Z / S:	3,1 gr / 5,8 gr.
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter