LEINER

ILBESHEIM PFALZ

WEISSER BURGUNDER -HANDWERK-



Der Weissburgunder Handwerk strahlt in der Nase mit glockenklarer Frucht nach gelbem Kernobst und weißen Blüten in der Kopfnote. Mir sanfter Säure und feinem Schmelz zeigt er sich am Gaumen aufgeräumt mit freudvoller Frucht und saliner Mineralik.

Jahrgang:	2024
Ausbau:	kurzen Mazeration der Maische, schonenden Traubenpressung, durch Sedimentation leicht vorgeklärt, Spontangärung im Edelstahl , bis zur Füllung auf der Vollhefe, ohne Einsatz jeglicher Schönung / Behandlungsstoffe
Boden:	Kalkmergel, Löss und Lehm
Ertrag:	50-70 hl/ha
Speisebegleiter:	Ein Allrounder zur täglichen Küche, gern auch aus fernen Ländern.
Trinktemperatur:	12 Grad
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol
Analyse Z / S:	0,2 gr / 4,9 gr
Lagerhinweise:	Bitte den Wein in einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter