

LEINER

ILBESHEIM PFALZ

GRAUER BURGUNDER - HANDWERK

Frischer Grauer Burgunder mit angenehmer Cremigkeit.



Jahrgang:	2022
Ausbau:	kurzen Mazeration der Maische, durch Sedimentation leicht vorgeklärt, Spontangärung im Edelstahltank, Lagerung auf der Vollhefe bis zur Füllung, ohne Einsatz jeglicher Schönung / Behandlungsstoffe auf der Vollhefe lagerte
Boden:	tertiärer Kalkboden
Ertrag:	50-70 hl/ha
Speisebegleiter:	Begleiter zu Fisch und Spargel, hellem Fleisch mit cremigen Saucen
Trinktemperatur:	12 Grad
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol
Analyse Z / S:	3,0 gr / 5,4 gr
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter