

weissburgunder 2010



lage und boden:	seufertsberg und wiese, sandiger lehm Boden
ernte:	ende september mit anschließender maischestandzeit 10 – 15 std.
gärung:	vergärung im stahltank bei 18 ° C.
ausbau:	auf der feinhefe
alk:	13,0 vol %
restzucker:	3,4 g/l
säure:	5,2 g/l
beschreibung:	gelber apfel, saftige birnenfrucht, trotz hoher reife, überraschend erfrischender körper, rund und cremig
inhalt:	750 ml