

2009er Zell-Weierbacher Abtsberg Grauburgunder Kabinett trocken



Rebsorte: Grauer Burgunder
(Ruländer)

Lage: Zell-Weierbacher
Abtsberg, Granit-
verwitterungsboden

Qualitäts-
stufe: Kabinett

Geschmacksrichtung: trocken

Lesedatum: Mitte Oktober,
100% Handlese

Vinifikation: schonende Lese und
Traubenverarbeitung,
schonende Pressung,
kühle Vergärung im
Edelstahlgebilde,
Reifung auf der
Feinhefe im
Edelstahlgebilde

Aromen: in der Nase feine Anklänge von Orangen, tolle intensive
Fruchtaromen erinnernd an reife Williams-Birnen, am
Gaumen reife Komponenten, Boskop-Apfel, frisch-
nussiger Abgang der die Lust auf den nächsten Schluck
weckt, tolle Saftigkeit, langes Finish

Genussoptimum: jetzt bis 2014

Analysedaten: Alkohol: 13,5 %Vol.
Restzucker: 2,3 g/l
Säure: 6,1 g/l

Speisenempfehlung: Cremésüppchen, helles gebratenes Fleisch,
dunkles Fleisch, Spargel, Fischgerichte,
Salatvariationen

Trinktemperatur: 14 - 16°C