

## 2010er Zell-Weierbacher Abtsberg Grauburgunder Kabinett trocken



Rebsorte: Grauer Burgunder  
(Ruländer)

Lage: Zell-Weierbacher  
Abtsberg, Granit-  
Verwitterungsboden

Qualitäts-  
stufe: Kabinett

Geschmacksrichtung: trocken

Lesedatum: Ende Oktober,  
100% Handlese

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

Aromen: in der Nase feine Anklänge  
von Orangen, intensive  
Fruchtaromen erinnernd an  
reife Williams-Birnen, am

Gaumen reife Komponenten, Boskop-Apfel, frischer - nussiger Abgang der  
die Lust auf den nächsten Gaumen schmeichelnden Schluck weckt,  
intensiv saftig, langes Finish

Genussoptimum: jetzt bis 2015

Analysedaten: Alkohol: 12,5 %Vol.  
Restzucker: 2,8 g/l  
Säure: 6,5 g/l

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

Trinktemperatur: 12 - 14°C