

Datenblatt →

Prellenkirchen 2017



LAGE UND BODEN Prellenkirchen steht mit seinen kargen und kalkreichen Böden für feine elegante Weine, die besonders beim Weissburgunder Saftigkeit und Fülle ausstrahlen.

SORTE Weißburgunder

JAHRGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

BESCHREIBUNG Ein intensiver, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchtfülle geizt, gleichzeitig aber mit salziger Mineralik und engmaschiger Textur auch für aparte Eleganz sorgt. 50-jährige Reben vom Spitzerberg. Ein Wein, der ein langes Leben vor sich hat und immer wieder neue Schichten zeigen wird.

> **ERNTE** händische Selektion
Ende September

> **GÄRUNG** Spontangärung im Stahltank
und in Fässern, danach biologischer
Säureabbau

> **AUSBAU** 15 Monate im Edelstahl und
in Fässern auf der Vollhefe

> **ALKOHOL** 13,2 % Alk

> **SÄURE** 5,0 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Ein
hervorragender Speisebegleiter. Der
Paradewein für Fischgerichte,
Gebackenes, sowie auch ein
hervorragender Partner für diverse
Pasta Gerichte.

> **SERVIERTEMPERATUR**
12°C

> **TRINKREIFE**
2018 - 2027



92 Punkte



3 Sterne



17,5 Punkte

Verfügbar in
0,75lt.