

Datenblatt →

Göttlesbrunn WEISS 2019



LAGE UND BODEN Göttlesbrunn steht mit seiner sanften Hügel- und Waldlandschaft für eine große Vielfalt an Böden und Kleinklimaten. Besonders in den kühleren, waldnahen Lagen, mit ihren kalkreichen Böden ergeben die Burgundersorten Weine von kristalliner Struktur und hoher Komplexität.

SORTEN 70% Chardonnay, 30% Weißburgunder

JAHRGANG 2019 Ein wunderbarer Jahrgang. Es ist anzunehmen, dass die Weine neben guter Reife und vollem Körper auch Finesse und unglaubliche Frische haben werden. Zur Fruchttiefe kommt auch ein wunderbar gutes Säurerückrat dazu. Weine mit Balance!

BESCHREIBUNG Eine unglaubliche Verbindung zwischen Fruchttiefe und belebender Frische.

GÖTTLESBRUNN WEISS erinnert an helle Blüten, Kräuter und gelbfleischige Frucht im Glas. Der Wein brilliert mit Geradlinigkeit, Spannung sowie mit seinem unglaublichen Aromenspiel. Eine animierende, spannende Burgunder-Cuvée. Straight & mineralisch.



4 Sterne



91 Punkte

> **ERNTE** händische Selektion
Anfang - Mitte September

> **GÄRUNG** Spontangärung in großen
Holzfässern aus französischer Eiche
bei 20-25°C

> **AUSBAU** in großen Holzfässern auf
der Vollhefe

> **ALKOHOL** 13,0 % Alk

> **SÄURE** 6,9 g/l

> **RESTZUCKER** 1,3 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Pasta, Antipasti,
Gebackenes oder sogar Trüffel?
Probier es aus – eigentlich ist diese
Cuvée ein Gaunerschmeichler für alle
Küchen der Welt.

> **SERVIERTEMPERATUR**
12°C

> **TRINKREIFE**
2020 - 2029



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt.