

Datenblatt →

# Göttlesbrunn WEISS 2020



Verfügbar in  
0,75lt. / 1,5lt.

**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 2020** Ein herausragender Jahrgang mit etwas späteren Erntestart als in den vorherigen Jahren. Warme Tage, kühle Nächte. Wir hatten gesundes Traubenmaterial und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Es werden uns Weine mit Sortentypizität, schönem Körper, guter Finesse und guter Frische erwarten. Seid gespannt!

**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



92 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** 6,8 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 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**  
2021 - 2029

