

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.

> **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

