

Datenblatt →

# Göttlesbrunn WEISS 2021



Verfügbar in  
0,75lt.

**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 2021** Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Das Wetter hat sich nämlich fast wie bestellt verhalten: Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher Frische erwarten!

**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** 13,3 % Alk

> **SÄURE** 6,4 g/l

> **RESTZUCKER** 1,9 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**  
2023 - 2031

