

# WEINEXPERTISE

<b>Weinbezeichnung:</b>	2017 Steinmergel Grau,-Weißburgunder		
<b>Weinbeschreibung:</b>	Geschmeidig und harmonisch tänzeln die se beiden Partner. Für Ihren Auftritt ruhten sie sich vorher lange genug aus. Der eine entzückt nun mit seiner cremigen Milde und seiner Fruchtigkeit, der andere bringt die entsprechende Würze mit.		
<b>Rebsorten:</b>	60% Grauburgunder, 40% Weißburgunder		
<b>Geschmacksrichtung:</b>	Trocken		
<b>Analyse:</b>	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,7% Vol.	4,1 g/l	5,2 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	3 bis 5 Jahre		
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	8 bis 10° Celsius		
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Zu asiatischen Kreationen im Wok, milden indischen Currys, Meeresfrüchten und geräuchertem Fisch		
<b>Weinberg/Boden/Lage:</b>	Keuper, unterer bunter Mergel		
<b>Ertrag:</b>	60 kg/ Ar		
<b>Weinlese:</b>	18. September 2017		
<b>Vinifikation:</b>	Weißburgunder Vergärung im Edelstahl Grauburgunder Vergärung in Großen 500L Fässern.		