



ROBERT SCHÄTZLE
SCHLOSS NEUWEIER
seit 1549

Weingut | Restaurant | Hotel | Events

Neuweier Weisser Burgunder - trocken

VDP.ORTSWEIN (Artikel-Nr. 2423 / AP.:509/04/24)

Jahrgang:	2023		
Rebsorte/Ertrag pro Hektar:	Weisser Burgunder - 55 hl/ha		
Inhalt:	0,75l/Schraubverschluss		
Weinart	Weißwein - trocken		
Qualitätsstufe:	QbA		
Anbaugebiet:	Ortenau/Baden/Deutschland		
Lage:	Rebflächen in Neuweier		
Bodentyp:	Granitverwitterungsboden		
Vinifikation:	Handlese, Ganztraubenpressung (Verarbeitung wie in der Champagne), lange Presszeit 3-4 h, Sedimentation des Mostes 48 h, Vergärung bei ca. 18° C		
Farbe:	Helles gelb		
Duft:	Birne, elegante und ganz klare Aromatik,		
Trinktemperatur:	8 ° C		
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.		
Säure:	5,1 g/l	Restzucker:	0,6 g/l
Verkostungsnotiz:	Feiner harmonischer Schmelz, angenehme Säure,		
Speisenempfehlung:	Helles Fleisch, Fisch, Risotto, Pasta und vegetarische Gerichte		
Trinkreife/Lagerempfehlung:	Jetzt/2- 4 Jahre		
EAN-CODE Flasche:	4260353840241		

