

# Burgunder Cuvée 2017

Sorten: Weißburgunder 50%,  
Chardonnay 30%,  
Grauburgunder 20%

Boden: tiefgründiger sandiger Lehm

Alc.: 13,0 vol.%

Säure: 5,0 g/l

Restzucker: 1,5 g/l

Ein kräftigerer Körper mit deutlichem Schmelz bestimmt den Charakter. Die Nase ist von feinen exotischen Noten bestimmt. Am Gaumen füllig, fast cremig, dabei frisch und lebendig mit gut integrierter, milder Säure.

Lagerpotenzial: 3-5 Jahre

Trinktemperatur: 10-12 Grad Celsius

Speiseempfehlung: Tatar, Rindfleisch, Wildgerichte, kräftig gewürzter Fisch, Risotto mit Blauschimmelkäse

