



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Expertise/Weinpass

2015 Auxerrois trocken

Älteste Burgunderrebe diese wächst auf Muschelkalkböden der südlichen Weinmosel.
Die Rebsorte Auxerrois ist sehr säurearm .
Die Traubenbeeren sind hellgelb und erinnern an Weißburgunder .

Rebsorte	: 100% Burgunder		
Anbaugebiet	: südliche Weinmosel		
Jahrgang	: 2015		
Alkohol	: 12,5 %		
Gesamtsäure	: 5,7 g/l	Restzucker	: 4,8 g/l
Geschmacksrichtung	: trocken	/ Enthält Sulfite	

Vinifizierung : selektive Handlese
schonende und langsame Vergärung im Edelstahltank.

Charakter : körper- und bukettreicher Burgunder mit intensiven
Fruchtaromen.

Essensbegleiter zu : asiatische Gerichte, Huhn + Pute aber auch zu jeder
Fisch + Fleischsorte

Trinkbar ab : sofort

Lagerzeit : maximal 5 Jahre