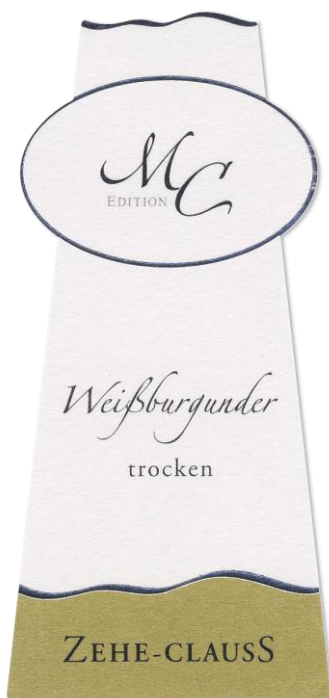


Die Trauben reifen an sonnenverwöhnten Hängen, südwestlich von Mainz in traditionellen Weinlagen. Die Weinstöcke stehen auf tiefgründigen Lößlehm Böden mit uraltem Kalkstein im Untergrund, der für eine gute Nährstoffversorgung sorgt. Qualität entsteht bereits am Rebstock. Die Weinberge werden behutsam und ökologisch gepflegt.



Weißburgunder trocken

Der Weißburgunder vergärt langsam im gekühlten Edeltank. Er wird schonend ausgebaut um die Beerenaromen voll zur Geltung zu bringen. Schnuppern Sie ins Glas und genießen Sie die dezenten, zarten Fruchtaromen in der Nase, die an Birne, Quitte und Aprikose erinnern. Auch auf dem Gaumen präsentiert sich dieser Wein ausgeglichen, elegant und frisch. Ein vielseitiger Wein der sich als Solist oder Essensbegleiter der leichten Küche eignet. Wunderbar unter anderem zu Fischgerichten.

Analysedaten	Alkohol:	13,5 Vol %
Jahrg. 2020:	Restzucker:	5,7 g/l
	Säure:	6,1 g/l

Auszeichnungen:

2019er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2018er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2017er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
	ECO Winner 2018	
2016er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
	Landesweinprämierung:	Gold
	awc vienna international:	Gold
2016er	EcoWinner 2017	
2015er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“

