



BATTENFELDSPANIER

**VDP.GUTSWEIN
WEISSBURGUNDER RÉSERVE
2020**

VDP.GUTSWEIN

WEISSBURGUNDER RÉSERVE 2020

FLASCHENGRÖSSE
0,75 L

VERSCHLUSS
STELVIN

ALKOHOL
12,5 % VOL.

RESTZUCKER
1,7 G/L

SÄURE
6,0 G/L

AUSBAU
3-5 JAHRE ALTE
TONNEAUX



Der Weissburgunder Réserve ist eine Selektion der besten Weissburgunder-Trauben aus unseren Weinbergen im Wonnegau. In der Bereitung erfährt dieser Weissburgunder die gleiche Aufmerksamkeit und Sorgfalt wie die Weine aus den Ersten Lagen und den Grossen Lagen:

Nach der Handlese der reifen und kerngesunden Trauben vergärt der Most in 3-jährigen französischen Tonneaux (500l Volumen) und lagert bis Ende Mai des nächsten Jahres auf der Feinhefe. Durch diese nur kurze Zeit im Fass behält der Wein die Frische, bekommt einen feinen Kuss des Holzes.

Die Expressivität des Weissburgunders, die immer in eine dezente Frucht-Aromatik drängt, wird gehalten von einem feinen und hintergründigen Holzton, der dem Wein Struktur und Reifepotential verleiht. Das cremige Mundgefühl und ein langer Nachhall runden den Geschmackseindruck eines Premium-Weines ab.

Was wir sehr gerne dazu essen ...

Pasta mit feinen Gemüsen und Streifen von der gegrillten Rinderhüfte oder einen Kürbisrisotto mit gebratenen Scampi. Ganz vortrefflich ergänzt sich dieser Weissburgunder auch mit Lachs oder Zander auf gedünstetem Spitzkohl. Und ganz wichtig: das ist der perfekte „Küchen“-Wein!



BATTENFELDSPANIER