



2022

Weißburgunder trocken

Edition Calèche

Lage: Kirchheimer Römerstraße
Anbaugebiet: Pfalz
Bodenart: Löss-Lehmboden

Restzucker: 4,0 g/l
Gesamtsäure: 4,6 g/L
Alkohol: 12,5 %Vol.

Trinktemperatur: 8 - 10°C
Allergene: Sulfite

Vinifikation: Unsere Weißburgunderreben wachsen auf einem mittelschweren Lösslehm Boden; die ideale Voraussetzung für eine intensive Frucht mit einer aromatisch-milden Säure. Bei der mehrstündigen Maischestandzeit im Kühlhaus werden die intensiven Aromastoffe aus der Beerenschale gelöst.

Geschmack: Der Weißburgunder zeichnet sich durch intensive Birnen- und Vanillearomen aus. Auch am Gaumen sind die Birnenaromen noch lange wahrnehmbar. Die milde Säure verschafft einen weichen Geschmack auf der Zunge.



WEINGUT KOLB

Johanna Beil & Gunter Kolb GbR | Weinstraße Nord 19 | 67281 Kirchheim / Weinstraße
T: 0 63 59 - 96 15 29 | F: 0 63 59 - 96 15 23 | mail@weingutkolb.de | weingutkolb.de