



EXPERTISE PRIMA BALLERINA

JAHRGANG 2016 / DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN / GRAUER BURGUNDER

DER WEINBERG

HOHLAUB/FRANKREICH

**VOM KALKSTEIN GEPRÄGT MIT SANDIGER AUFLAGE UND KALKFELSEN IM UNTERGRUND.
HANDNEIGUNG MIT SÜDOST AUSRICHTUNG.**

DER AUSBAU

**DIE TRAUBEN WURDEN VON HAND SELEKTIERT. NACH EINER MAISCHESTANDZEIT VON 2
STUNDEN SCHONEND MIT DER ALTEN KORBKELTER GEPRESST UND MITTELS SEDIMENTATION
GEKLÄRT. DER AUSBAU ERFOLGTE IM EDELSTAHL UND GEBRAUCHTEN BARRIQUES. OHNE
SCHÖNUNG GEFÜLLT. VEGAN**

DER WEIN

AROMEN VON BIRNE, TROCKENOBST MIT SAFTIGER SÄURE

TRINKTEMPERATUR 8-10°

ALKOHOL 13,5 % VOL, RESTSÜSSE 5,1 g/l, WEINSÄURE 6,3 g/l