



EXPERTISE

PRIMA BALLERINA 2.0AK

JAHRGANG 2016 / DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN / GRAUER BURGUNDER

DER WEINBERG

STEINGRUBE / FRANKREICH

BODEN GEPRÄGT VON KALKSTEINFELSEN MIT GERINGER KALKMERKELSCHICHT. BESONDERS WARMES KLEINKLIMA MIT KÜHLEN NÄCHTEN.

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 IN NEUEN BARRIQUES . OHNE SCHÖNUNG GEFÜLLT. VEGAN

DER WEIN

AROMEN VON PFIRSISCH, ROSINEN, RAUCH, KARAMELL UND MANDELN

TRINKTEMPERATUR 8-12°

ALKOHOL 14,0 % VOL, RESTSÜSSE 4,7 g/l, WEINSÄURE 5,6 g/l