



# Schloß Frankenberg

## 2019er Schloß Frankenberg Weissburgunder (trocken)



REBSORTE:	100% Weissburgunder (Pinot Blanc)
BODEN:	Verwitterungsmergel und Keuper.
LAGE:	Louisenberg, Süd-Südwestausrichtung, Direktzug.
AUSBAU:	Nach selektiver Handlese werden die nichtentrappten Trauben nur leicht angequetscht, nach einer kurzen Maischestandzeit wird schonend gepresst. Nach der Mostvorklärung gärt der Wein bei niedrigen Temperaturen, und liegt dann mehrere Wochen bis zum ersten Abstich auf der Vollhefe. Die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.
ANALYSE:	13% vol., Gesamtsäure 6 g/l, Restzucker 1g/l
TRINKREIFE:	bis ca. 2025
DEGUSTATIONSNOTIZ:	Im Bouquet Duft von Ananas, gelber Nashi-Birne und Butterplätzchen. Im Geschmack cremig und dennoch mineralisch, untermauert von leicht gerösteten Haselnüssen
SPEISENEMPFEHLUNG:	Passt wunderbar zu Pasta mit Pilzen. Ebenso gut zu hellen Fleischgerichten wie Kalb und Hühnchen.

*Limitierte Schloßabfüllung, vegan.*