



HILLSide White

2022

Intensives Strohgelb mit zartem Rosaton. Die Nase zeigt ein breites Band an möglichen Aromen.

Reife Ananas, Mango und Litschi sind klassische, bekannte Fruchtaromen. Besonders sind die Aromen von karamellisierten Mandeln und süßem Popcorn.

Am Gaumen zeigt sich der Wein rund, vollmundig und sehr exotisch.

Schokobananen, Litschi und Ananas unterstützt durch die moderate Säure und den reifen Gerbstoff ergeben eine aufregende Mixtur.

Diese Mixtur aus unterschiedlichen Eindrücken setzt sich in einem langen, cremigen und wärmenden Abgang fort.

70 % Grauburgunder, 15 % Chardonnay, 15 % Gelber Muskateller

ERDVERBUNDEN

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: circa 6 Stunden Maischestandzeit, vergoren im Edelstahl, Gärdauer circa 4 Wochen, Vollhefelager circa 2 Monate, Feinhefelager circa 4 Monate



ALKOHOLGEHALT: 13 %

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 9 °C

TRINKTEMPERATUR: 10 - 11 °C

SÄURE: 5,1 g/l

RESTZUCKER: 3,9 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Polenta, gegrillte Spareribs, Roastbeef mit Sauce Tartare



LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre



SULFITE ENHALTEN