



## **Weisser Burgunder & Chardonnay \*\*\* trocken**

### Ausbau:

60% Weisser Burgunder und 40% Chardonnay;  
80% Edelstahl, 20% Holzfass

### Bodenart:

Lösslehm mit Kalk.

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.  
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

### Weinbeschreibung:

Der Weisse Burgunder liefert dieser Cuvée viel Frische, gelbe Früchte und eine feine Säure.  
Der Chardonnay komplettiert diesen Weißwein und bringt Würze, Cremigkeit und Fülle!!  
Vielfältiger Begleiter zu vielerlei Speisen.

### Empfohlene Trinktemperatur:

9-12 °C