



**Weisser Burgunder**  
trocken –vom sandigen Lehm- \*\*

Ausbau:  
im Edeltank

Bodenart:  
sandiger (Löss) Lehm 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:

Gelbfruchtiger Burgunder mit feinen Düften nach Birnen, Äpfeln, Quitten, und Cassis.  
Im Geschmack sehr saftig und elegant, die Weiche und frische Art mit einem saftigen Finish machen diesen Weissen Burgunder zu einem Essensbegleiter zu hellem Fleisch und mittelschweren Gerichten.  
Auch zu See- und Süßwasserfischen, oder solo getrunken ein Genuss.

Empfohlene Trinktemperatur:  
7-10 °C