



---

## 2022 Weißburgunder aus der Gewanne Strohlenberg

### Deutscher Qualitätswein trocken

#### Anbaugebiet

Pfalz

#### Charakter

Das Bouquet erinnert an gelbes Kernobst, Lindenblüte und Honigmelone, dezent im Hintergrund feine Röstaromen. Der Wein ist elegant und frisch mit einer sehr feinen Textur. Die Tannine sind sanft und gut integriert.

#### Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, Maischestandzeit, kontrollierte Gärung, Hefelager bis Ende Januar.

#### Boden/Lage

STROHLENBERG: Dieser steile Südhang liegt geschützt in einem kleinen Tal. Hier wird die Wärme des Tages besonders gut gespeichert, so dass ein einzigartiges Kleinklima entsteht. Schichten von Muschelkalk mit Calcit-Einlagerungen. Tiefer im Unterboden folgt eine Tonschicht.

#### Passt gut zu

Kalbsfrikassee, Schweinelende, Fisch gebraten

#### Analysedaten

Alkohol: 13,5 %

Restsüße: 4,4 g/l

Säure: 7,0 g/l

#### Lagerfähigkeit

10 Jahre

#### Ertrag

35 – 40 hl/ha

