



### 2023 Weißburgunder aus der Gewanne Strohlenberg Deutscher Qualitätswein trocken

#### Anbaugebiet

Pfalz

#### Charakter

In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Aromenspiel aus reifer Ananas und Honigmelone, umrahmt von feinen Karamell- und Honignoten. Am Gaumen präsentiert er sich weich, mit einer harmonischen Balance aus Schmelz und Eleganz. Im Hintergrund feine Röstaromen. 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

Pilzrisotto, Kalbsfrikassee, Schweinelende, Pasta mit Käsesoße.

#### Analysedaten

Alkohol: 13,5 %

Restsüße: 4,3 g/l

Säure: 5,5 g/l

#### Lagerfähigkeit

10 Jahre

#### Ertrag

35 – 40 hl/ha

