



2023 kork life balance Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Cuvée

Cuvée aus Riesling, Weißburgunder und Scheurebe

Character

Im Glas erstrahlt ein leuchtendes schönes Gelb. In der Nase finden wir eine feine ansprechende Mischung aus zarten Blütennoten, schwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren. Am Gaumen entfaltet sich das Cuvée saftig und frisch, mit einer subtilen Salzigkeit im Abgang. Die harmonische Balance und die lebendige Säure machen dieses Cuvée zu einem rundum gelungenen Genusserlebnis.

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärung, im Edelstahltank bis Januar.

Boden/Lage

Ergebnis einer Assemblage aus Riesling, Weißburgunder und Scheurebe. Durch die perfekte Abstimmung dieser Rebsorten erreichen wir optimale Frucht und Aromen.

Passt gut zu

Fleischpfanzerl mit Kartoffelsalat, Kalbsschnitzel natur, Vitello Tonato, Ofengemüse.

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: 5,5 g/l
Säure: 6,1 g/l

Lagerfähigkeit

2 – 3 Jahre

