

# Allacher



## 2024 WEISSBURGUNDER

**Sorte(n):** 100% Weissburgunder

**Alkohol:** 13%vol

**Säure:** 5,2 g/l

**Restzucker:** 1,8 g/l

enthält Sulfite

### **Beschreibung:**

Gelbgrüne Farbe; sehr intensiv frische Frucht nach Birnen und Marillen in der Nase; floral unterlegte Nuancen von Honigmelonen; saftig, fruchtbetonter Körper; sehr elegant und harmonisch; vollmundig und extraktreich; mineralischer Biss und langes Finish am Gaumen. Viel Potenzial!

### **Vinifizierung & Ausbau:**

Der Wein wurde im Edelstahltank gekühlt vergoren. Die Gärung erfolgte sehr langsam und dauerte 16 Tage. Nach der Vergärung wurde der Wein abgezogen und auf der Feinhefe ausgebaut. Durch tägliches Rühren wurde der Hefekontakt intensiviert. Der Wein wird dadurch sehr cremig und schmelzig. Ende Oktober wurde der Wein filtriert und in Flaschen gefüllt.

**Serviertemperatur:** 6-8 °C