

MARTIN OBENAU

WEISBURGUNDER 2017



TERROIR

Löss mit leichten Kalk und Tonanteilen

REBSORTE

Pinot Blanc
Weißburgunder

LAGE

Polster

AUSBAU

Gärung und Lagerung für ein Jahr auf der Feinhefe im Granbarrel Granitfass, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2026

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Meeresfrüchte, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 12,0 vol./Alc. - Restzucker: 1,0 Gramm/l - Säure: 4,3 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Weißer Blüten und gelber Pfirsich dominieren anfangs die Nase, Heu und Haselnüsse ergänzen. Im Mund melden sich Kräuter zu Wort und runden das vielschichtige Aromaspektrum ab. Die Textur ist konzentriert und kompakt, die Säure vital und Ausgangspunkt für eine stringente und geradlinige Struktur, die den Weißburgunder ohne Umwege in Richtung Gaumen und darüber hinaus lenkt.

G

GRANBARREL