



## Weissburgunder (Landwein gT) trocken Holger Koch

herzhafterer  
Weißburgunder mit Substanz und Länge,

Salzigkeit, Frische, feine  
Tannine tragen die klaren Traubenaromen

55% im Holzfass spontan  
vergoren, für 5 Monate im Fass auf der Hefe gereift  
davon 15% maischevergoren dadurch mehr Gerbstoff -> Struktur  
und Frische

45% für 5 Monate im Edelstahl  
unfiltriert abgefüllt, sorgfältiger Abzug von der Hefe nur ganz  
leichte Trübung

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 1.4 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Löß  
Besonderes: Nicht zertifizierter  
ökologischer Anbau  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Ja

0,75l  
DBW23205



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)