



WEINEXPERTISE

## HOHLGÄSSLE WEISSBURGUNDER



<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Rebsorte</b>	Weißer Burgunder
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Einzellage</b>	Heitersh. Maltesergarten
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	kalkiger, leichter Löss
<b>Geschmacksrichtung</b>	Der Hohlkässele Weißburgunder zeigt zarte Zitrusfrucht, blumige Noten, Alpenkräuter und feine Holzwürze - am Gaumen schöner Schmelz bei spannenden Säurespiel, unheimlich lang, salzig und mineralisch im Abgang mit großem Reifepotential.
<b>Trinkempfehlung</b>	Passt ideal zu gebratenem Fisch und Krustentieren, kräftigen hellen Fleischgerichten, cremiger Pasta und reifem Weichkäse.
<b>Vinifikation</b>	Handlese, kurze Maischestandzeit, Gärung und Feinhefelager im Stückfass.
<b>Trinktemperatur</b>	10 °C
<b>Alkohol</b>	14,00% Vol.
<b>Restsüße</b>	2,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,40 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	955220