



Schliengener Roggenbach Grauburgunder 2019 VDP.ERSTE LAGE®

trocken Art.Nr. B51519

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13.0% vol. | Restzucker: 3.0 g/l | Säure: 6.0 g/l

VINIFIKATION

Spontangärung, mindestens 10 Monate Lagerung in den Eichengebinden meist auf der Vollhefe. Teilweise biologischer Säureabbau.

WEINBERG

Schliengener Roggenbach VDP.ERSTE LAGE

DEGUSTATION

Erstaunliche Frische in Kombination mit cremiger Struktur. Langer, belebender Nachhall mit rosa Pfeffer und Bergamotte.

TRINKTEMPERATUR

10°C

TRINKREIFE

2022-2030

SPEISEEMPFEHLUNG

Seeteufel mit Speck und Salbei gebraten; Rote Bete auf Rucola mit Walnüssen