

Weingut und Destillerie

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

post@weingut-koeninger.de

www.weingut-koeninger.de

www.wichtelmann.com



Spätburgunder Weissherbst

Trauben: Spätburgunder
Ausbau: im Edelstahltank
Jahrgang: 2017
Region: Ortenaukreis / Baden

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.
Klassifizierung: QbA
Kategorie: Rosé/Weissherbst

Restsüße: 20 g/L
Säure: 6,8 g/L
Lagerfähigkeit: 3 Jahre
Preis / Liter: 7,20 Euro
Liter / Flasche: 1,0 Liter

Charakteristik:
Ein fruchtiger Weissherbst mit Erinnerungen an reife Erdbeeren, Honig und Karamell.

Speiseempfehlung:
Ein leckerer Terrassenwein, der im Sommer zu jedem Anlass getrunken werden kann.

Trinktemperatur: 10°C

Für den Roséwein verwenden wir ausschließlich Most aus gesunden vollreifen Spätburgunder Trauben bis max 88 Öchsle. Diese ziehen wir von der Rotweinmaische ab, noch bevor diese zu gären beginnt. Somit ist gewährleistet, dass ein schlanker fruchtiger Weintyp entsteht, der ohne mechanische Belastung durch die Traubenpresse gewonnen wird. Ein weiterer positiver Aspekt dabei ist, dass die Rotweinmaische durch den 10-20%igen Saftabzug komprimiert wird und somit kräftigere Rotweine entstehen.

Die darauffolgende Gärung im Stahltank dauert 25 Tage bei Temperaturen unter 18°C.