

## 2019 WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN



Für die MANUFAKTURLINIE verwenden wir Trauben von befreundeten Winzern und verarbeiten diese, wie unsere eigenen. Schließlich steht auch bei diesen Weinen der Name Reichsrat von Buhl für kompromisslose Spitzenqualität. Der Einfachheit halber vermarkten wir alle Rebsortenweine, auch jene, die weitgehend aus eigenen Trauben gekeltert werden, unter dem Manufakturetikett und damit als Abfüllerweine.

### WEIN

Ein großartiger und leichter Terrassenwein mit hellgelber Farbe und lebendiger Frische. Schon in der Nase begeistert er mit feinen fruchtigen Aromen, die an Ananas und Zitrus erinnern. Die elegant eingebundene Säure und das zarte Aroma machen diesen Weissburgunder zu einem idealen Essensbegleiter einer leichten Küche.

### BODEN

Überwiegend Buntsandstein mit Kalk, Löss- und Lehmanteil.

### LESE

September 2019

### ERTRAG

ca. 60 hl/ha

### AUSBAU

Schonender Ausbau im Edelstahl, Doppelstück und Tonneaux auf der Vollhefe bis März 2020

### LAGERFÄHIGKEIT

bis 2024

### ESSENSEMPFEHLUNG

Leichte frische Küche mit Meeresfrüchten, Kalb, Fisch, Geflügel und Gemüse, versehen mit einer dezenten Würze.

### TRINKTEMPERATUR

ca. 7-10°C

### ALKOHOL

12,0 Vol. %

### SÄURE

6,1 g/l

### RESTZUCKER

2,6 g/l

### ARTIKELNUMMER

1967