

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Weißburgunder Ried Steinpoint 2023

Rebsorte: Weißburgunder
Bodenart: Urgestein
Lesezeitpunkt: 27. September 2023
Lesegradation: 19° KMW
Ausbau: Lese selektiv per Hand, Vergärung zu einem Drittel im gebrauchten Barrique, zu zwei Drittel im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand.

Trinkpotential: 3 – 10 Jahre

Reifes Obst, feiner Schmelz, zugänglich und sehr charmant. Exzellenter Trinkfluss und Eleganz, hohe Sortentypizität Charaktervoll und dicht am Gaumen, großes Potential.

Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Gemüse, hellem und dunklem Fleisch, Käse und Dessert.

Rezepttipp Marlies: Ravioli mit Ricottafülle, Spargel mit Sauce Hollandaise

Grape: Weißburgunder
Soil Type: Primary Rocks
Harvest Time: 27th September 2023
Sugar Gradation: 19° KMW
Maturation: Harvest selective by hand, Fermentation two third under controlled temperature in a stainless steel tank, one third in a used barrique barrel.

Drinking Potential: 3 – 10 years

Ripe fruits, fine extract, accessible and very charming. High elegance, high varietal character, full and dense on the palate, great potential.

Serve chilled (9-10°C), goes well with vegetables, white and dark meat, cheese and dessert.

Recipe tip Marlies: Ravioli with Ricotta, Asparagus with sauce Hollandaise

Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Säure / Acidity: 4,6 g/l
Restzucker / Sugar: 8,0 g/l

