

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



NIEDER-OLMER GRAUER BURGUNDER

CHARAKTER

Reife Südfrüchte, kräftig im Geschmack mit leicht, nussigem, langem Abgang. Qualitätssteigernde und Ertragsreduzierende Maßnahmen sind die Flachbogenerziehung, Grünlese und manuelle Laubarbeiten. Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen und nach einer Maischestandzeit von 24 Stunden schonend mit der pneumatischen Kelter gepresst. Der frische Most klärte sich durch eine natürliche Sedimentation von selbst. Die anschließende Vergärung fand im Edelstahltank bei maximal 20 °C statt und verlief zur Schonung der Frucht sehr langsam. Nach 6 Monaten auf der Feinhefe wurde der Wein nach einer schonenden Kieselgurfiltration gefüllt.

EMPFEHLUNG

Harmoniert gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse.

Qualitätsstufe:	QbA/Ortswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2023
Farbe:	weiss
Geschmack:	trocken
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Trinktemperatur:	6-8° C
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	6 g/l
Säure:	5,4 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

