

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



NIEDER-OLMER WEISSER BURGUNDER

CHARAKTER

Anflüge von Birne, Ananas sowie ausgeprägte Fruchtaromatik bei sehr feiner und eleganter Art. Unser Weißer Burgunder wächst auf kalkhaltigen Böden auf dem Nieder-Olmer Klosterberg. Flachbogenerziehung, grüne Lese und entblättern der Traubenzone tragen zur Ertragsreduzierung und Qualitätssteigerung bei. Nach einer Vorselektion der unreifen Trauben per Hand werden ausschließlich die vollreifen Trauben mit dem Vollernter gelesen. Das sortierte und entrappte Lesegut wird leicht angequetscht, um die feinen Sortenaromen aus den Beerenhäuten zu lösen. Nach einer Maischestandzeit von 24 Stunden werden die Trauben mittels pneumatischer Presse gekeltert. Danach findet die Gärung bei maximal 20 °C im Edelstahltank statt. Die Lagerung auf der Feinhefe ist für unseren Weißen Burgunder ein wesentlicher Bestandteil, der den Wein charakterisiert.

EMPFEHLUNG

Zu hellen Fleischgerichten und knackigen Salaten.

Qualitätsstufe:	QbA/Ortswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2023
Farbe:	weiss
Geschmack:	trocken
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Trinktemperatur:	6-8° C
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	4,8 g/l
Säure:	5,1 g/l

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

