

Gutswein

ARTIKELNUMMER: 570-2020

**KURZBESCHREIBUNG**

2020 Lecker & Fruchtig - Mit seinem vollmundigen, feinfruchtigen Geschmack ist diese Cuvée ein perfekter Begleiter zu pikantem, z.B. asiatischem Essen. Dank seiner moderaten Säure und seiner herrlich duftenden Aromen ist der Wein aber auch für viele andere Gelegenheiten ein angenehmer und unkomplizierter Begleiter - perfekt für die süßen Momente des Lebens!

DIE LAGE

Unsere feinfruchtige Guts-Cuvée wächst in unseren Parzellen auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzitriegel, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

VINIFIKATION

Bei ausgewogener Aromareife wurden die Trauben geerntet, nach einer Maischestandzeit gepresst und dann im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren. Gegen Ende der Gärung wurde diese mittels Kälte abgestoppt, um eine feinfruchtige Restsüße zu erhalten. Nach Lagerung auf der Feinhefe wurde der Wein Mitte März abgefüllt.

FACTS

REBSORTE: Cuvée von verschiedenen Aromasorten

LAGE: Rheinhessen, versch. Lagen des Binger Rochusberges

BODEN: Löss, Tonmergel

ALK: 9,5%vol.

RZ: 47,7 g/l

SRE: 5,2 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 10-12°C

GEBINDE: 750ml