WEISSER BURGUNDER TROCKEN SC 2015

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Alexander Laible
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  2007
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 7,8 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Alexander Laible
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Alexander Laible
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Baden
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  QbA



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Weißburgunder (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  5,30
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  6,80
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  28,30
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  50,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  163,00
- **ph** *(ph)*
  k.A.
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  ja
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

WEISSER BURGUNDER TROCKEN SC 2015

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  -
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  24 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Spalier
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  5.200
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Toniger Lehmlöss, aus Kalk- u. Granitwitterung
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  59 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Südwest
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  154 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  900 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  8°-10° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fisch: Gebraten, Gegrillt, Meeresfrüchte, Schalentiere, Tunfisch / Geflügel: Gedünstet, Gekocht / Gerichte: Pasteten, Suppe / Käse: Mild
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Filigraner Weißburgunder von einem selbstbewussten und ausgezeichneten Winzer: Feiner eleganter Duft nach Stachelbeeren, Pfirsich und Apfel bis hin zu Mandarinen. Im Mund mit einem wunderschönen Schmelz ausgestattet, beeindruckend lang am Gaumen, ausdrucksstark im Geschmack. Solo ebenso ein Genuss wie als Begleiter zu hellen Fisch- und Geflügelgerichten, Meeresfrüchten und leichten Käsesorten.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Unterweiler 48
  77770 Durbach
  Deutschland

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de