

WEISSER BURGUNDER TROCKEN EDITION 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Geils Sekt- und Weingut
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1736
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 14 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Rudolf, Birgit und Florian Geil
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Rudolf und Florian Geil
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rheinhessen
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Weißburgunder (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass und Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
6,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
7,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
31,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
55,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
162,00
- ▶ **ph** (ph)
-
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



WEISSER BURGUNDER TROCKEN EDITION 2017

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)
23 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
5.400
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Löss-Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
70 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Südwest
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
175 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
gemischt (selektive Hand- und Maschinenlese)
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
450 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate im traditionellen Holzfass (30 %), 70 % Edelstahltank

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gedünstet, Gegrillt / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen / Salat: mit Meeresfrüchten, Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Präsentiert sich im Glas mit einem hellen Goldgelb. Sein vielschichtiges Bukett enthält dezente Noten von frischem Gras und reifen Birnen. Der gut strukturierte Weißburgunder gefällt durch seine anregende Frucht und seinen Trinkfluss, seine begeisternde Saftigkeit macht Lust auf ein zweites Glas. Servieren Sie diesen anregenden Weißwein zur nicht zu schweren Küche wie Geflügel, Fisch und Pasta mit leichten hellen Saucen und Salaten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Zeller Straße 8
67593 Bernersheim
Deutschland