

Ried Klöchberg Grauburgunder Privat



Jahrgang: 2023

Riede: Klöchberg: 360m Seehöhe,

Boden: Mittelschwerer, kalkfreier Kulturboden
aus Eruptionsverwitterungsgestein.

Werte: Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,4 g/l,
Restzucker: 2,8 g/l

Ausbau: 24 Stunden Maischestandzeit, für 16 Monate
in kleinen Eichenfässern gereift.

Lagerpotential: 2028+

Nennvolumen: 75 cl

Kräftiges Kupfer; Honig und Nuss, Mirabellen,
ein Hauch Vanille; komplex, sehr vollmundig,
lang und kraftvoll im Abgang.

EAN-Flasche: 912003356373-8

EAN 6er Karton: 912003356844-3

Allergene: Sulfite