

ABSOLUE

BURGUNDER

Verfahren: Traditionelle Flaschengärung

Assemblage: 100% Weißburgunder

Jahrgang: 2021

Dosage: brut

Restsüße: 7,0 g/1

Säure: 6,6 g/1

Alkohol: 11,5%vol.

Herkunft: Franken · Deutschland

Terroir: Muschelkalk

Vinifikation: Handlese, Ganztraubenpressung,

100% Edelstahl

Tirage: Juni 2022

Dégorgement: Oktober 2024

Feinhefelager: 28 Monate

Allergene: enthält Sulfite

Artikel: 40037/24-IV



