



# DR. BAUMANN

1 9 2 8 / W Ü R T T E M B E R G



<b>Bezeichnung</b>	Weissburgunder trocken QbA Weingut Dr. Baumann
<b>Anbaugebiet</b>	Württemberg
<b>Lage</b>	Selektion aus Einzellagen
<b>Boden</b>	Keuper Verwitterungsboden
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Füllgröße</b>	750 ml
<b>Artikelnummer</b>	10108250
<b>Qualität</b>	Ertragsreduktion durch Traubenhäufung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, Ausbau in neuen Tonneaus für ca. 8 Monate auf der vollen Hefe, natürlicher biologischer Säureabbau.
<b>Beschreibung</b>	Ein Weißburgunder der Extraklasse! Goldgelb im Glas mit vegetabilen und fruchtigen Aromen wie Apfel, Pfirsich und frisch gemähtem Heu. 80% ausgebaut in einem Tonneau (500Liter- Holzfass) mit einhergehenden Röstaromen und der unverkennbaren Bourbon Vanille in der Nase. Im Mund überzeugt der leichte Schmelz mit einer langanhaltenden Mineralität. Juniors Geheimtipp!
<b>Empfehlung</b>	Hervorragend zu allen sahnhaltigen Pasta-Gerichten, insbesondere Spaghetti Carbonara oder auch perfekt zu hellem Fleisch und verschiedenen Salaten z.B. mit einer Orangen-Vanille Vinaigrette. Einfach köstlich! Optimale Trinktemperatur bei 10°C - 11°C.
<b>Lagerpotenzial</b>	Lagerungspotenzial 3-4 Jahre
<b>Analyse</b>	Alkohol 13% Restzucker 2,7 gr/l Säure 4,5 gr/l