



DR. BAUMANN

1 9 2 8 / W Ü R T T E M B E R G



Bezeichnung	Weissburgunder trocken QbA Weingut Dr. Baumann
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Selektion aus Einzellagen
Boden	Keuper Verwitterungsboden
Jahrgang	2020
Füllgröße	750 ml
Artikelnummer	10108250
Qualität	Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, Ausbau in neuen Tonneaus für ca. 8 Monate auf der vollen Hefe, natürlicher biologischer Säureabbau.
Beschreibung	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!
Empfehlung	Hervorragend zu allen sahnehaltigen 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.
Lagerpotenzial	Lagerungspotenzial 3-4 Jahre
Analyse	Alkohol 14% Restzucker 2,4 gr/l Säure 5,6 gr/l