

**Ausbau:**

Gärung zur Hälfte im Tonneau aus französischer Eiche und zur Hälfte imahltank, teilweise Spontangärung, 6 Monate Lagerung auf der Feinhefe ½ Stahl- ½ Holz,

**Verkostung:**

Frische und lebhaft Aromen mit schöner Fruchtigkeit, in der Nase blumige Noten und Duft nach Heugräsern, im Mund ausgewogenes Zucker-Säure Spiel mit guter Mineralität, langer Abgang.

**Trinktemperatur:** 10 – 12 ° C

<b>Analysewerte:</b>	Vol % Alk.	14,0	Gesamtsäure. g/l	6,2
	pH Wert	3,44	Zucker g/l	1,5

**Prämierungen:**

**2015:** Falstaff Wein Guide 2017/18, 87 Punkte  
Tastings.com 2017 90 Punkte, Gold Medal

