

# GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



QBA

## WEISSER BURGUNDER RESERVE

2023

Cremig kräftig facettenreicher Weissburgunder aus dem 500 Liter Tonneaux Fass. Intensive Gelbfruchtaromatik, würzige Röstaromen, ein dichter kraftvollen Charakter und wunderbar ausbalancierte Eleganz. Der Reserve Weissburgunder steht in der Lage Bechtheimer Stein, diese Lage ist angesiedelt mit südöstlicher Ausrichtung. Diese Lage wurde um 1500 erstmals urkundlich erwähnt. Der humusreiche Löss- und Lehmboden besitzt Anteile von tonigem Schluff und Kalk, aber ist nicht aus Stein sondern vielmehr mit Steinen besetzt. Besonders die Burgundersorten wissen diese Reblage zu schätzen.

ARTIKELNUMMER	2388
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	4,5 g/l
RESTSÜSSE	2,4 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Facettenreich wie ein Juwel, dicht, körperreich und dennoch verspielt elegant.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Weisser Burgunder
BODEN	Bechtheimer Stein ist angesiedelt mit südöstlicher Ausrichtung. Der humusreiche Löss- und Lehmboden besitzt Anteile von tonigem Schluff und Kalk, aber ist nicht aus Stein sondern vielmehr mit Steinen besetzt
ALTER DER REBEN	25-30
SPEISEEMPFEHLUNG	Kombiniert sich perfekt zu eleganten, nicht zu schweren Gerichten. Gegrillter Schwertfisch auf mediterranem Gemüse passt herrlich zu diesem dichten cremigfülligem Weissen Burgunder.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

## WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

[www.weingut-geil.de](http://www.weingut-geil.de) • [shop@weingut-geil.de](mailto:shop@weingut-geil.de)