

**SAR
RO**



Happenbacher Kautenwald

2022 Weissburgunder

trocken 0,75l

Rebsorte Weissburgunder

Gärung Gekühlt vergoren bei 16°C nach Macération carbonique, anschließende Standzeit von 5 Tagen, danach Reifung im Tonneaux, wahl-dossierte Bâtonnage bis zur Füllung.

Alkohol 13,0 % vol.

Restzucker 6,3 g/l Säure 6,3 g/l

Trinktemperatur 13-16°C

Lagerfähigkeit 10-12 Jahre

Hier kommen vor allem der Boden, die Frucht und das Burgunderprofil voll auf ihre Kosten. Eine tolle Mineralität gepaart mit Aromen von Orangenzenen, knackigen Granny-Smith und Cherimoya. Abgerundet durch einen Tick Exotik von junger Papaya und Götterfrucht. Am Gaumen erlebt man die perfekte Harmonie von barockem Körper, komplexer Dichte und saftigem Schmelz.

ROTH

www.weingut-roth-happenbach.de

Gottlieb-Härle-Straße 6 • D-74232 Happenbach • Tel. 0172/6312557 • info@weingut-roth-happenbach.de