



Kreation ELLWANGER „Gutswein“ trocken

Jahrgang:	2025
Boden:	Keuperboden
Mostgewicht:	85°Oechsle
Sorten:	40% Kerner, 31% Sauvignac, 11% Riesling, 9% Gewürztraminer, 7% Muscaris, 2% Blütenmuskateller
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	7,8 g/l
Säure:	6,3 g/l
Alkohol:	11,5% vol.
Traubenverarbeitung:	Ganze Trauben gequetscht, 5 Std. schonend gepresst Gekühlte Spontangärung im Edelstahltank, Feinhefelagerung bis März
Weinbeschreibung:	Frische Ananas- und Zitrusaromen, würzig, anregend, ein vor Lebensfreude sprühender Wein. Verspielte Cuvée, die vor Lebensfreude nur so sprüht. Frisch, animierend, fruchtig. Geht immer!



„Gutsweine“ – das sind für uns nicht nur „gute Weine“ – sondern Weine, die aus verschiedenen Lagen unseres Guts kommen, als trockene Weine im gehobenen Basisbereich typisch für ihre Sorte und unser Gut sind und einfach richtig Spaß machen.

Nährwerte
und Zutaten:

