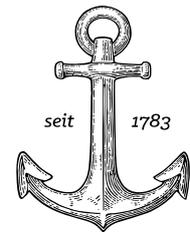


SEE BRICH



Nr.: HO21



WEISSBURGUNDER *trocken*

LAGE:	<i>Nierstein, Rheinhessen</i>	MENGE:	<i>0,75 l</i>
JAHRGANG:	<i>2022</i>	ZUCKER:	<i>7,3 g/l</i>
REBSORTE:	<i>Weissburgunder</i>	SÄURE:	<i>6,8 g/l</i>
GÜTEKLASSE:	<i>Qualitätswein</i>	ALKOHOLGEHALT:	<i>12,0 %vol</i>
GESCHMACK:	<i>trocken</i>	TRINKTEMP.:	<i>10-12°C</i>

BODENART:

Rotliegendes oder auch roter Schiefer genannt. Die rote Farbe bekommt dieses Gestein durch Eiseneinlagerung, weswegen er auch „Rotliegendes“ genannt wird. Charakteristisch für diesen Boden ist die signifikante Mineralität. Das Rotliegende entstand vor etwa 280 Mio. Jahren. Damals herrschte trocken-heißes Klima.

Infolge der Hebung der Erdkrustenscholle des Alzey-Niersteiner-Horstes und durch den Einbruch des Rheingrabens vor rund 45 Mio. Jahren gelangte dieses Gestein, das „Rotliegende“, zwischen Nierstein und Nackenheim wieder an die Oberfläche und prägen bis heute die Landschaft mit steilen Hängen.

WEINBESCHREIBUNG:

Ganz klar und reintönig, Apfel, Birne und etwas Vanille. Am Gaumen angenehm cremig. Ein absolut typischer Weisser Burgunder der sofort viel Trinkspaß vermittelt und der mit seiner harmonischen Frische Lust auf mehr macht.

ESSENSEMPFEHLUNG:

Helles Fleisch, Fisch, Salat, Spargel.

FAMILIE.VERANKERT IN NIERSTEIN.

Seebrich GbR, Schmiedgasse 3-5, D 55283 Nierstein, Rheinhessen, seebrich.de

