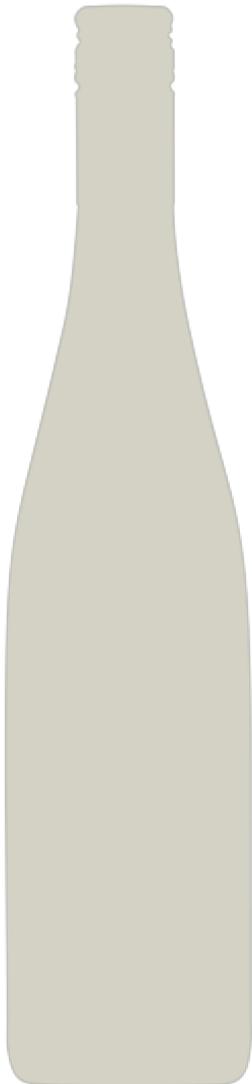




KIRCHNER
(FREINSHEIM)

GEWÜRZTRAMINER BEERENAUSLESE LIEBLICH

2015



Konzentrierter Rosenduft, Gewürzaromen, edelsüß, sehr moderate Säure, hat Substanz, gut zugänglich und geschliffen.

TERROIR

Lehmig und von Kalk geprägter Boden. Dadurch verleiht es dem Wein ein hohes Maß an Komplexität und Mineralität. Ertrag 25hl/ha.

VINIFIKATION

Handlese. 8 Stunden Maischestandzeit. Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Süßspeisen und zu kräftigen Käsesorten.

Ideale Trinktemperatur 10-12°C.

HERKUNFT

Freinsheimer Oschelskopf

ANALYSE

A 10,25 %VOL · S 6,6 G/L · RZ 114 G/L

ALLERGENHINWEIS

enthält Sulfite

