Schloß Frankenberg

2021 Schloss Frankenberg Weissburgunder – Selection Lara Löw –

Rebsorte: Weissburgunder

Boden: Mergel und Gipskeuper

Lage: Louisenberg, Süd-Südwestausrichtung, Steillage

Ausbau: Selektive Handlese, 8h Maischestandzeit. Gärung teils temperaturkontrolliert, teils spontan. Der Wein liegt mehrere Wochen auf der Vollhefe, die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Zu 70% in neuen und gebrauchten franz. Barrique ausgebaut. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.

Analyse: 13% vol., Säure 6,5 g/l, Restsüße 1.5 g/l

Trinkreife: bis ca. 2030

Degustationsnotiz: In der Nase frisches Brioche & feine Tabakblätter mit gelben karamellisierten Apfelspalten, durch und durch rauchig & buttrig im Geschmack, gelbe Früchte und ein Hauch von feiner Tabakwürze, ergänzt von einem delikaten salzigen Abgang, tolle tragende Säurestruktur.

Speisenempfehlung: Passt wunderbar zu Kalbsgerichten, gegrilltem Geflügel, Hummer und vielem mehr... Zum Genießen mit und ohne Speisen.

Schloßabfüllung, vegan

SCHLOSSGUT FRANKENBERG GMBH & CO. KG • SCHLOSS FRANKENBERG 1 • D-97215 WEIGENHEIM
MANAGING DIRECTOR: REMO LETRARI
COMMERCIAL REGISTER FÜRTH HRA 10640 • TAX NUMBER 252/175/58800 • TAX ID DE306024021
BANK DETAILS IBAN: DE40 7606 9559 0104 8102 10 • BIC: GENODEF1NEA
EMAIL: INFO@SCHLOSS-FRANKENBERG.COM • PHONE: +49 (0) 9339-97140 • FAX: +49 (0) 9339-9714117