2017 ALTE LIEBE Cuvée weiß trocken

Die Liebe zur Heimat und zu den traditionellen Rebsorten hat mich zu diesem Cuvée gebracht.

Riesling-, Weißer Burgunder-, Grauer Burgunder- und Silvanertrauben werden jedes Jahr aus unseren besten Lagen selektiert, schonend gepresst, als Most verschnitten und zusammen vergoren.

Jedes Jahr entsteht ein spannendes und hochqualitatives Cuvée, was viele beeindruckt.

BODEN
60% Lehm/Löß 40% Kalk

LAGE
Frankweiler Königsgarten

LESE
Ende Oktober wurde mit Hand- und selektiv, gesundes Traubenmaterial gelesen.

ERTRAG
60hl/ha

AUSBAU
Nach der schonenden Pressung wird der Verschnitt, der jedes Jahr zu anderen Teilen stattfindet, im Edelstahltank gekühlt und gezügelt, spontan vergoren.

LAGERFÄHIGKEIT
8-10 Jahre

GENUSS
Die ALTE LIEBE ist sehr passend zu kräftigen Gerichten und auch zur Käseauswahl ein hervorragender Begleiter.

TRINKTEMPERATUR
6-8°C

Alk 13%
RZ 7,5g/l
Sr 6,1g/l

Weingut Tina Pfaffmann Am Stahlbühl D-76833 Frankweiler Telefon 06345 / 1364
Telefax 06345 / 5202 eMail info@wein-pfaffmann.de website www.wein-pfaffmann.de