

# GRÖHL

16



25

## LAGENWEIN

NAME

**2018er Niersteiner Hölle Weisser Burgunder**

QW | 3,0 l

WEINNUMMER

95D

WEINART

Weißwein trocken

REBSORTEN

Weisser Burgunder

LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland | Rheinhessen

LAGE

Niersteiner Hölle

BODEN

Kalkstein. Exklusive Lage von Kalksteinboden mit einem Gefälle von 40% bis zum Fuße des Rheins.

VINIFIKATION

Spontan im Barrique und Tonneau vergoren und 12 Monate bis zur Abfüllung darin gereift.

ANALYSE

13,0 % vol Alkohol | 7,5 g/l Säure | 1,4 g/l Restzucker

CHARAKTERISTIK

Ein sehr spannender Wein, der anfangs opulent wirkt, später jedoch sehr fein und zielsicher erscheint. Heftige Noten in der Nase gepaart mit einer sehr verhaltenen Weißburgunderfrucht. Insgesamt ein sehr harmonischer Wein mit viel Kraft und Power, aber auch fein und elegant. Die Gegensätze machen diesen Wein vollkommen!

VERZEHREMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu kräftigen Speisen wie Rinderbraten und Kalbfleisch; es kann aber auch ein kräftiger Fisch sein.

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C



**WEINGUT ECKEHART GRÖHL**