



Schloß Frankenberg

2021 SCHLOSS FRANKENBERG WEISSBURGUNDER - SELECTION LARA LÖW -

LIMITIERTE SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE: 100 % Weißburgunder
LAGE: Louisenberg (Monopollage),
Steillage mit Süd-Südwestausrichtung
BODEN: Mergel, Gipskeuper
JAHRGANG: 2021
VINIFIKATION: Selektive Lese von Hand,
8 Stunden Maischestandzeit, teils
Spontangärung, langes Hefelager,
für 70 % Ausbau in neuen und
gebrauchten frz. Barriques
ANALYSE: Alkohol 13,0 % Vol.
Säure 6,5 g/l
Restsüße 1,5 g/l

BESCHREIBUNG

Was für ein Wein! Wer Weißburgunder unter leicht & frisch verbucht, erlebt hier eine kraftvolle Überraschung! Das liegt einerseits am Terroir, andererseits an Kellermeister Maximilian Czeppel. Denn der gibt seiner Weißburgunder Selection viel Zeit, von der verlängerten Maischestandzeit bis zur fein abgestimmten Barriquereife für knapp Dreiviertel der Weine. Rauchig, würzig, buttrig, vollmundig, man möchte eintauchen in diese Aromen von duftiger Brioche, von saftigen gelben Früchten, diesen Hauch von Karamell und frischem Tabak. Intensiv, konzentriert mit langem Finale, doch immer belebt von einer höchst lebendigen Säure und leicht salzigen Mineralität. Jetzt wunderschön zu trinken, mit Potenzial bis mindestens 2030.

SPEISENEMPFEHLUNG

Exquisit als Solist oder Begleiter von zartem Kalbsbries, gebratenem Schwertfisch mit Lardo, Hummer und anderen raffinierten Köstlichkeiten

SERVIERTEMPERATUR
12-14 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPPEL

AUS MOMENTEN WIRD GESCHICHTE. [SCHLOSS-FRANKENBERG.DE](https://www.schloss-frankenberg.de)

