



Schloss Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG BURGUNDER CUVÉE - SELECTION OTTILIE LÖW -

SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE:	Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay
LAGE:	Louisenberg & Wolfsgrube, Parzellen in Steillage mit süd-südwestlicher und südlicher Ausrichtung
BODEN:	Mergel, Gipskeuper, schiefriger Keuper
JAHRGANG:	2022
VINIFIKATION:	Selektive Handlese, lange Maischestandzeit, teils spontane Gärung, langes Hefelager, 11 Monate Reife in 90 % neuen sowie gebrauchten Barriques
ANALYSE:	Alkohol 13,5 % Vol. Säure 6,5 g/l Restsüße 0,6 g/l

BESCHREIBUNG:

Burgund goes Frankenberg oder umgekehrt. Die Cuvée Selection vermählt Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder aus den Filetstückchen zweier Spitzenlagen. Maximilian Czeppel entlockt ihnen ihre feinsten Nuancen und unterlegt sie burgundisch mit einem langen Ausbau in französischer Eiche. Im Bouquet duftige Akazienblüten, Melone und Orange neben ofenfrischen Zimtschnecken – eine Reminiszenz an die lange Reife im Barrique und auf der Hefe. Auch am Gaumen fließt eins ins andere. Zartbuttrige Aromen verschmelzen mit gelben Früchten und der feinstrukturierten Säure, leicht salzige Noten führen uns zurück zu den Böden. Perfekt ausbalanciert, raffiniert und lebendig, eine Burgunder Cuvée der Premiumklasse.

SPEISENEMPFEHLUNG:

Pure Eleganz, solo oder als delikater Begleiter von Kalbsbries, gebratenen Schwertfisch mit Lardo, Fischsoufflee oder Hummer in seinen unterschiedlichsten Varianten ...

SERVIERTEMPERATUR:

10-12 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPPTEL

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

