



# Schloß Frankenberg

## 2022 SCHLOSS FRANKENBERG WEISSBURGUNDER - LOUISENBERG -

### SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE:	100 % Weißburgunder
LAGE:	Louisenberg (Monopollage), Steillage mit Süd-Südwestausrichtung
BODEN:	Mergel, Keuper
JAHRGANG:	2022
VINIFIKATION:	Selektive Handlese, teilweise Spontangärung, langes Hefelager, teilweise Ausbau im frz. Tonneau und gebrauchten Barrique
ANALYSE:	Alkohol 13,0 % Vol. Säure 6,0 g/l Restsüße 1,5 g/l

### BESCHREIBUNG

Der Louisenberg ist ein Kraftplatz. Steil und sonnig, mit Millionen Jahre alten Böden. Schon im Mittelalter standen hier Reben. Heute liefert die Monopollage Schloss Frankenbergs große Weißweine. Auf tiefem Keuperboden entfaltet der Weißburgunder seinen würzig-fruchtigen Charakter, den der Kellermeister originalgetreu auf die Flasche bringt und nur dezent unterstreicht, mit dem Ausbau im großen oder gebrauchten Holz für ein Fünftel des Weines. Gelbes Steinobst, frische Mandeln, Kräuter und rauchige Anklänge wechseln, verschmelzen und verführen zuerst die Nase, dann den Gaumen. Saftig, geschmeidig mit zarter Holzwürze im langen, feinmineralischen Finale. Jetzt wunderschön zu trinken, mit Potenzial bis mindestens 2030.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Solo oder als eleganter Allrounder für die moderne Küche, zu hellem Fleisch und Geflügel oder Risotto mit gebratenen Garnelen und Limetten.

### SERVIERTEMPERATUR 12-14 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

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

