



ZWAA weiss 2015 Meyer/Baumann

Traubensorte	50 % Pinot Blanc, 50 % Chardonnay
Produktion	1200 Flaschen
Besonderes	Gemeinsame Kelterung mit Michael Meyer Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen. Pinot Blanc Trauben von Osterfingen - leichter, kiesiger Boden, Chardonnay Trauben von Oberhallau - schwerer, lehmiger Boden.
Charakter	Kräftiger, komplexer, harmonischer Weisswein.
Vinifikation	Abpressen, Gärung im Barrique, Säureabbau, Ausbau auf der Feinhefe (Bâtonnage), 10 Monate im Barrique.
Degustation	Leuchtendes Gelb; fruchtig, dezente Röst- und Kokosnoten; im Gaumen breiter Auftakt, frischer und fülliger Körper, elegant, frisch, reife Säure.
Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, Eierschwämmchen, helles Fleisch, Aperitif...
Temperatur	14° - 16° C
Trinkreife	2016 - 2024