

WEISSWEIN TROCKEN FLORA & FAUNA 2023



Eymann, Pfalz

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Ananas
Mango
Litschi
Holunderblüte
Rose

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Riesling
Gewürztraminer
Muscat / Muskateller

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt
Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach genießen

87/100