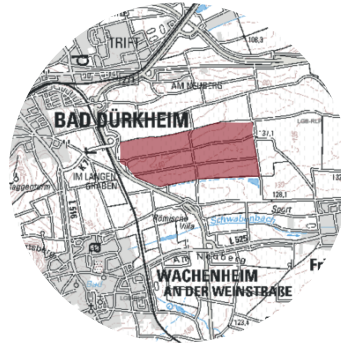


# Vagabondo Weissburgunder



**Lage:**  
Schenkenbühl

**Traube:**  
100% Weissburgunder

**Herstellung:**  
Die Gärung ist in traditioneller (offener) Maischegärung erfolgt, die per Hand anfänglich 6 mal täglich danach 4 mal täglich gestoßen wurde. Nach 7 Tagen wurde der Saft abgezogen und in den Keller umgelegt. Der Ausbau erfolgte extrem puristisch in Eichenholzfässern und einer Battonage auf Chardonnay-Hefe.

**Bemerkung:**  
Unser Vagabondo ist das Wanderschaf auf Wanderschaft. Wir hatten die Idee mit befreundeten Winzerkollegen und Winzerkolleginnen gemeinsame Weinprojekte zu realisieren. Die erste Kooperation wurde 2019 lanciert. Wir starten in Deutschland - genauer in der Pfalz. Zusammen mit Lutz & Sibylle Heissler vom Weingut Theis Heissler aus Bad Dürkheim ist dieser spezielle Wein auserkoren worden. Es ist ein sehr aromatischer Weissburgunder aus der Lage Dürkheimer Schenkenbühl. Wir sind damit einerseits um einen Weissen in unserer Weinpalette und andererseits um eine Freundschaft reicher geworden.

Dieser Weissburgunder duftet nach exotischen Früchten, überreifer Ananas, Birne, Honigmelone, Holunder, getrockneten Kräutern und ist im Gaumen vollmundig mit einem schönen Schmelz.

Erntedatum	08.10.2018
Gesamtsäure	5,4 g/l
pH	3,5
Restzucker	14 g/l
Alkohol	14,1 Vol%
Freier Schwefel	4 mg/l
Schwefel gesamt	81 mg/l
Anzahl Flaschen	252
Ideale Trinktemp.	ca. 14 Grad

