

## Verkostungsnotiz

Datum 16.5.2020

Autor Winfried und Marlies Christ

**Name/Bezeichnung:** Randersackerer Marsberg Trias

**Rebsorte:** Weißer Burgunder

**Jahrgang:** 2018

**Winzer/Weingut:** Störrlein Krenig

**Lage:** Randersacker

**Region:** Franken

**Herkunftsland:** Deutschland

**Qualität:** VDP Erste Lage

**Geschmacksrichtung:** trocken



Alkohol		Restzucker		Gesamtsäure		Extrakt
13	%	1,6	g/l	5,5	g/l	g/l

**Nase (riechen):** Zitrusnoten, frisch, leicht nussig, florale Anklänge

**Mund (schmecken):** trotz 13 % Vol. kühle helle Frucht bei nussigem Anklang, kräutrig, floral mit schönen mineralischen Tönen und fein eingebundener Säure, im Abgang noch einmal die Zitruskomponente

**Notizen:** Für einen Franken ein überraschend starker Weißburgunder, der von seiner geringen Säure, seiner überragenden Mineralität und seinem für einen Franken normalen Restzuckergehalt lebt. Ein Burgunder mit trockenfeiner Würze und unter 2g RZ, ganz anders als die Bergsträßer Burgunder mit über 5g RZ

