

Ludwig Weisser Burgunder Trocken

Voor het produceren van deze wijn zijn 100% Pinot Blanc druiven gebruikt. De benaming hiervoor is in het Duits Weisser Burgunder. De druiven zijn afkomstig uit Schiesslay, een deelgebied bij de plaats Thörnich.

De bodem is kiezel met een beetje bruine aarde.

De vergisting vindt gedeeltelijk op RVS-vaten met daarna een rijping op 225 l eikenhouten vaten (barrique).

In de neus zijn de Pinot Blanc vanille aroma's waarneembaar. De smaak is aromatisch, vol en crémig.

De ideale drinktemperatuur is 9-12°C. Uitstekend te serveren bij zwaardere pastaschotels en gerechten met romige sauzen.

Alcoholpercentage 12,5%
Restsuikergehalte 2,2 gr/l
Zuurgraad 4,7 gr/l

Ludwig is een echt familiebedrijf dat al 400 jaar bestaat. Hun domicilie is Thörnich, een stadje vlakbij Trier aan de Moezel.

De familie heeft 10 ha. wijnbouwgebied. De beste wijnen komen van de hellingen gelegen op het zuiden.

