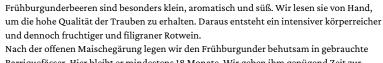
## MEISER



## WEINHEIMER FRÜHBURGUNDER

2022



Nach der offenen Maischegärung legen wir den Frühburgunder behutsam in gebrauchte Barriquefässer. Hier bleibt er mindestens 18 Monate. Wir geben ihm genügend Zeit zur Reife, für einen spontanen BSA und die natürliche Klärung. Anschließend wurde er zur Wahrung der Aromen und für den besonderen Grip unfiltriert in die Flaschen gefüllt. Die Trauben stammen aus dem Filetstück des Weinheimer Kirchenstücks. Die alten Rebstöcke bringen nur noch sehr geringen Ertrag, dafür ist die Qualität außerordentlich.

 $Der \, Kanal \, serious \, drinking \, stellt \, unseren \, Frühburgunder \, in \, seinem \, Video \, vor \, - \, zum \, Film: \\ \underline{https://www.youtube.com/watch?v=ZOSsNDrh9m8}$ 

