



WEINGUT AM STEIN

2020

**MONTONIA**

**WEISSBURGUNDER trocken *unfiltriert***  
**INDIVIDUALIST**



### AROMATIK

Vielschichtiger Duft mit zarten Anklängen von gelber Melone, Birne und Physalis. Floral geprägt aber auch deutliche, würzige Toast-Aromen; am Gaumen dann erfrischende Phenolik und abermals feine röstige Nuancen. Typ stoffiger Speisengebleiter, der auch vor kräftigen Aromen bis hin zum Trüffel nicht kapituliert.

### ANALYSE

Alkohol: 13,5 %VOL  
Säure: 7,0 g/l  
Restzucker: 2,1 g/l

### AUSBAU

Tonneaux, Barrique & Stückfass

**DAS WERTVOLLSTE WAS WIR  
HABEN.  
IN GENERATIONEN GEDACHT.  
DEM WANDEL VERPFLICHTET.  
PERSPEKTIVEN WEITERGEBEN.**

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN / 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE  
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022

WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG  
T +49 (0) 931 - 2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE  
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

