

WEISSER BURGUNDER "LÖSS" TROCKEN 2023



BODEN UND TERROIR

In der Entstehungsgeschichte der Lössböden, der Kalkzeiten des Pleistozäns, war das Leben in der Pfalz sicher nicht so angenehm wie heute. Eisige Stürme bliesen aus den Schotterebenen der Flüsse und von den Endmoränen der Gletscher feinporige Staubwolken auf und fegten sie hunderte von Kilometern durch die Lüfte.

Erst viele Jahrtausende später, als der kalkreiche Staub sich längst am Boden abgesetzt und sich das Klima erwärmt hat, erweisen sich diese Sturmwolken als Segen. Fast die Hälfte unserer Weinberge sind mit dieser 10-15 Meter dicken Ablagerungsschicht bedeckt. Diese mineralreichen Böden liefern kräftige, füllige Weine.

REBSORTE

Weißer Burgunder

JAHRGANG 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

BESCHREIBUNG

Der Weißburgunder besticht durch Aromen von Banane, Birne und Limone. In der Nase riecht er nach reifem, süßem Apfel und einen Hauch Vanille. Seine dichte Struktur stehen seiner Feinfruchtigkeit nicht im Wege.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 6 Stunden
Maischestandzeit, gezügelte
Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12,5 % vol.

SÄURE

6,0 g/l

RESTZUCKER

7,5 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ob zu hellem Fleisch, Fisch oder zu vegetarischen Gerichten, dieser Weißburgunder ist ein echtes Allround Talent.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2027 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C