

WEISSER BURGUNDER "NUSSDORFER KAISERBERG" 2016



BODEN UND TERROIR

Die Einzellage Nussdorfer Kaiserberg liegt südlich von Nussdorf auf einem Richtung Süden abfallenden Hang. Der berühmte Nussdorfer Weinerlebnispfad schlängelt sich mitten durch diese 37 Hektar große Lage. Hier stehen die ältesten Reben unseres Weinguts und hier liegt auch der erste gemeinsam gepflanzte Weinberg von Hans und Lieselotte Hochdörffer. Auf den fruchtbaren Kalkmergel-Löß Böden des "Nussdorfer Kaiserberges" wachsen unsere Lagenweine Weißer Burgunder und Spätburgunder.

REBSORTE

Weisser Burgunder

JAHRGANG 2016

Der Weinjahrgang 2016 in der Pfalz übertraf trotz Ertragsausfällen die Erwartungen. Ein milder Winter und früher Austrieb führten zu Spätfrostschäden, während Niederschläge im Mai und Juni hohe Peronospora-Befälle verursachten. Ab Juli wurde es trockener, was die Traubenreife beschleunigte, und die Weinlese begann früher als geplant, bis Ende Oktober. Der Jahrgang 2016 bietet schlanke, elegante Weine mit gut gepufferter Säure, im Gegensatz zu den kräftigen Weinen des Vorjahres.

BESCHREIBUNG

Ein frischer und eleganter Wein, mit Noten von Birne, Aprikose, Grapefruit und Zitrusfrüchten. Die frische Säure verleiht dem Wein Komplexität, die dichte Struktur sorgt für einen langen Nachhall.

ERNTE

Selektive Handlese

GÄRUNG

ca. 12 Stunden
Maischestandzeit, gezügelte
Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

6 Monate im Tonneaux-Fass

ALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

7,2 g/l

RESTZUCKER

1,2 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Pulled Pork aus dem Backofen oder vom Grill in Ananas-Marinade oder auch Lachstartar mit Avocado auf Kartoffelrösti, asiatischen Garnelenspießen mit Zitronengras, Ingwer und Chili.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2031 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C