

WEISSER BURGUNDER "NUSSDORFER KAISERBERG" 2021



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 Kaisbergers" wachsen unsere Lagenweine Weißer Burgunder und Spätburgunder.

REBSORTE

Weisser Burgunder

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren, wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

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

12,0 % vol.

SÄURE

6,9 g/l

RESTZUCKER

0,8 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