

WEISSER BURGUNDER TROCKEN 2023



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
Ein Duft von reifen Birnen und Honigmelonen harmonieren mit den Blütendüften Weißdorn und Narzisse, während ein Hauch von Honig bereits den zarten Schmelz am Gaumen erahnen lässt. Durch eine mineralische Struktur, einer weichen Säure und einem fruchtigen Abgang, hat man Lust auf mehr.

ERNTE
Maschinelle Ernte

GÄRUNG
Direkte Pressung, gezügelte Gärung bei 17-20° C

AUSBAU
Edelstahltank

ALKOHOL
12,5 % vol.

SÄURE
5,7 g/l

RESTZUCKER
6,3 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Dieser Weißburgunder passt zu milden indischen Geflügel- Curries mit Kurkuma und Koriander, weißem Fisch in leichten Soßen, Spaghetti mit gebratenen Garnelen und/ oder Cherrytomaten und Basilikum.

TRINKREIFE
Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2026 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C