

WEISSER BURGUNDER "NUSSDORFER KAISERBERG" 2022



Jahrgang 2021

BODEN UND TERROIR

Nussdorfer Kaiserberg 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 2022

Ein Jahr der Extreme: Auf einen sehr frühen Austrieb folgte eine nie dagewesene Trockenheit. Durch die tiefgründigen Böden der Südpfalz hatten insbesondere ältere Reben allerdings keinerlei Probleme durch die Trockenheit. Ganz im Gegenteil: Pflanzenschutz war aufgrund des geringen Niederschlags 2022 ein untergeordnetes Thema. Ein Jahrgang mit idealen Säurewerten und ganz außergewöhnlich intensiver Aromatik.

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

6,0 g/l

RESTZUCKER

5,3 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 2032 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C