



2016 Weissburgunder trocken

VDP.GUTSWEIN

Die Herkunft:

Nur ausgewählte Weissburgunder-Trauben aus besten Ungsteiner Weinbergsanlagen wurden für diesen Wein verwendet. Für die höchst-mögliche Qualität bedurfte es nicht nur einer gezielten Ertragsreduzierung, sondern auch einer intensiven Laubarbeit.

Der Boden:

Der Wein stammt aus Weinbergen mit einem besonders hohen Kalksteingehalt. Dieser macht die Weine unverwechselbar: Mineralität, charmantes Fruchtspiel und ein kräftiger Körper sorgen für besondere Langlebigkeit der Weine. Alles in allem ein idealer Boden für große Burgunderweine.

Der Wein:

Die ausgewählten Trauben wurden im September sorgsam von Hand gelesen. Nach der schonenden Pressung erfolgte eine temperatur-kontrollierte Vergärung in modernen Edelstahltanks sowie eine anschließende Reifezeit von vier Monaten auf der Feinhefe. Durch diesen schonenden Ausbau konnte die natürliche Frucht und Frische des Weines bewahrt werden. In der Farbe ist er zartgelb, im Duft erinnert er an Birne und Quitte und zeigt am Gaumen nussige Anklänge. Seine harmonisch-trockene Art macht ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter.



- Pilzgerichte (Pfifferlinge, Steinpilze)
- Spargelgerichte
- helles Fleisch mit leichten Soßen



- Alkohol: 12,5 % Vol.
- Säure: 6,6 g/l
- Restzucker: 5,5 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C