

STUDIEN

2018
WEISSBURGUNDER
feinherb
PFALZ

Deutscher Qualitätswein
Restzucker: 17,1 g/Ltr.
Säure: 5,4 g/Ltr.
Alkohol: 12,5 %vol
Enthält Sulfite



Zu den Rebsorten

Die Weissburgunder-Rebe ist eine Mutation aus dem Grauburgunder. Ein Synonym stellt der pinot blanc aus dem Französischen dar. Natürlich trägt ein Wein die charakteristische Handschrift des jeweiligen Bodens in sich, was bewirkt, daß ein pinot blanc in Frankreich gewachsen völlig andere Aromen in sich trägt als auf deutschem Boden gereifte Trauben.

Zum Ausbau

Die Trauben dieses Weines stammen aus einem über 40 Jahr alten Weinberg. Ausschließlich gesundes Lesegut gelangte nach einer negativen Selektion zur Ernte. Die Gärung erfolgte nach scharfer Mostvorklärung im Edelstahltank bei relativ niedrigen Temperaturen von 17°C mittels Kühlung.

Sensorischen Eigenschaften

Eine merkliche aber dezente Säure wirkt als Gegenspiel zur fruchtigen Restsüße. Die vorliegenden Aromen von Südfrüchten wie Zitrus, Ananas -aber auch Anklänge von Quitte im reiferen Wein- verleihen ihm eine interessante Blume. Ein Wein für Liebhaber fruchtbetonter, saftiger Weißweine.

Speisen

Dieser Weissburgunder passt zu allen leichten Speisen, zu hellem Fleisch, Fisch und orientalisch inspirierten Gerichten.

Trinktemperatur: 10-12°C

Lagerfähigkeit

4-5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine primären Fruchtnoten und schmeckt gereift.