

2024 BÖNNIGHEIM Weissburgunder



VDP.Ortswein

Wein-Nr:	260-24
Alkoholgehalt:	12,5%
Säure:	5,9 g/l
Zucker:	2,6 g/l
Passt zu:	Züricher Geschnetzeltes, Wels in Estragonsoße, Dorade in Salzkruste
Trinktemp.:	8-10°C
Anbaugebiet:	Württemberg
Boden:	Gipskeuper
Ausbau:	Spontangärung, 7 Monate Hefelager im Edelstahltank und im großen Holzfass

Ein lebhafter Weissburgunder, der sich im Glas schnell öffnet und ein vielschichtiges Duftbild zeigt: reife Birne, Quitte, Mirabelle und gelbe Pflaume, begleitet von Orangenzeste, feinsten Honignoten und einem Hauch frisch gepellter Orange. Würzige, pfeffrige Nuancen, etwas Heu und Hefe sowie klar mineralische Akzente verleihen dem Bouquet Tiefe und Spannung – und machen unmittelbar Lust auf den ersten Schluck.

Am Gaumen spiegeln sich diese Eindrücke wider. Der Weissburgunder startet trocken, mit kräftigem Zug und lebendiger Säure. Saftig, stoffig und zugleich klar präsentiert er Aromen von Birne, Quitte, Orangenzeste und reifer Frucht. Schönes Mundgefühl mit feinem Schmelz, vollmundig, aber niemals schwer oder fett. Die straffe Frische und die prägnanten mineralischen Noten halten alles elegant im Gleichgewicht und führen in einen langen, präzisen Nachhall.



Webshop



Nährwertangaben



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG