

2023 WEISSBURGUNDER -S-



Wein-Nr:	770-23
Alkoholgehalt:	12,5%
Säure:	6,5 g/l
Zucker:	0,7 g/l
Passt zu:	Züricher Geschnietzeltes, Steinbutt mit Fenchel und Pfifferlingen
Trinktemp.:	10-14°C
Anbaugebiet:	Württemberg
Boden:	Gipskeuper und bunter Mergel
Ausbau:	Spontangärung, Ausbau 12 Monate auf der vollen Hefe in gebrauchten und neuen 300 l Tonneaux, 6 Monate auf der vollen Hefe im Edelstahltank, unfiltriert abgefüllt

Der erste Duft wirkt gegen das blasse Gelb im Glas umarmend und einnehmend. Mit weichen und geradezu buttrigen Noten nach Brioche, verbunden mit starker Mineralität entführen die Aromen direkt ins Burgund. Weiter geht es mit Vanille, Honig, wohligem Aprikosenkompott und Karamell Popcorn. Ein Wein der mit mehr Luft und Temperatur immer weiter zum tiefen Entdecken einlädt. Im Geschmack kraftvoll im Auftakt, mit viel Mineralität und Zug. Die Intensität in der Nase bleibt am Gaumen erhalten, ohne zu sättigen. Elegant und dennoch mit strukturierten Gerbstoffen wirkt der Burgunder lange nach und eignet sich als Speisenbegleiter zur hochwertigen Küche besonders gut.

Falstaff: 94 Punkte



Webshop



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG