

2019
WEISSBURGUNDER
TROCKEN



HERKUNFT:

Der größte Teil unseres Weißburgunders kommt aus Weinbergen rund um Wahlheim, südlich von Alzey. Die Böden sind durch einen hohen Kalkgehalt geprägt. Kalkstein ist wie geschaffen für Burgunder, da die Wärme lange durch das Gestein gespeichert, und an die Reben abgegeben wird. Dies erzeugt vollmundige, cremige Weine. Einige Reben für diesen Wein werden auch in Siefersheim auf Porphyr angebaut. Dies sorgt für die feine Mineralik und Eleganz, die unsere Weißburgunder vollendet.

BEWIRTSCHAFTUNG:

All unsere Weinberge werden nachhaltig und schonend bewirtschaftet. Entblätterung und die Einstellung auf den passenden Ertrag per Hand gewährleistet die geforderte Qualität der Trauben. Unsere Böden sind uns wichtig, sie werden durch die Wurzeln der eingesäten Begrünung natürlich gelockert und ziehen durch die Pflanzenvielfalt wichtige Nützlinge wie z.B. Bienen an. Wir befinden uns in der Umstellungsphase auf ökologischen Weinbau und werden mit dem Jahrgang 2022 EU-Öko- zertifiziert.

AUSBAU:

Gesundes Lesegut, lange Standzeiten auf der Maische und schonende Sedimentation des Mostes garantieren eine maximale Aromausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine gekühlte Vergärung mit natürlichen Spontanhefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Bis zu 6 Monate Lagerung auf der Hefe und der biologische Säureabbau, der die Äpfelsäure in weichere Milchsäure umwandelt, unterstützen das volle Mundgefühl. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK:

Elegant und vielschichtig mit langem Nachhall, leichte Cremigkeit mit feinem Körper und spannender Mineralik im Geschmack. Blumiges Bukett.

ANAYLSE:

4,9 g/l Restzucker, 5,3 g/l Säure, 12,7 vol% Alkohol

