



2018
Weißburgunder & Chardonnay
trocken

VDP.GUTSWEIN

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau. Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorte:

Die Heimat der beiden Rebsorten liegt im Burgund, sie sind aber in allen weinbautreibenden Ländern vertreten. Der Anbau des Chardonnays gewinnt in Deutschland seit den 1990er Jahren immer mehr an Bedeutung. Während der Weißburgunder bereits seit dem 14. Jahrhundert bekannt ist. Ein geläufiges Synonym für Weißburgunder ist Pinot Blanc.

Boden:

Lößboden, sandiger Lehm, stellenweise mergeliger Ton, häufig mit Kalksteingeröll

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 92° Oechsle. Ausbau im 400 Liter Holzfass und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung Anfang April 2018.

Analyse:

Alkohol:	13.5 %vol
Restzucker:	3.9 g/l
Gesamtsäure:	6.5 g/l

Charakteristik:

In der Nase finden sich gelbfruchtige, heimische Obstsorten wie gelber Weinbergspfirsich, ebenso ein herrlich frisches Aroma von Ananas und Bergamotte. Die Chardonnaytraube ist verantwortlich für den würzigen und fast nussigen Duft. Geschmacklich brilliert das Cuvée mit einem cremigen Schmelz, weicher Säure und einem langen, intensiven Nachhall. Mittels integriertem Holz wirkt diese Assemblage ausgewogen und besonders harmonisch.

Passt gut zu herzhaften Linsengerichten, Gegrilltem oder Spargel.