



2021
*Weißburgunder
& Chardonnay
trocken*
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

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.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 92° Oechsle. Ausbau im großen Holzfass, sowie einer Teilmenge im 500 Liter Holzfass und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung im März 2022.

Analyse:

Alkohol: 13 % vol
Restzucker: 3.3 g/l
Gesamtsäure: 5.6 g/l

Charakteristik:

Während die Weißburgundertraube verantwortlich ist für die deutliche Frische von Ananas und Bergamotte, sorgt die Chardonnaytraube für den würzigen, fast mandeligen Duft. Geschmacklich brilliert die Cuvée mit einem cremigen Schmelz, weicher Säure und einem langen, intensiven Nachhall. Das gut integrierte Holz macht diese Assemblage ausgewogen und besonders harmonisch.

Empfehlung:

Ein perfekter Begleiter zu Spargel oder Gegrilltem.