



2020  
*Wachenheimer  
Altenburg  
Weissburgunder  
trocken „sl“*



*Weingut:*

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau, wobei unser traditioneller Schwerpunkt in der Erzeugung hochwertiger Rieslinge liegt.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Rebsorte:*

Die Heimat des Weissburgunders liegt im Burgund und ist als hellste aller Burgundersorten bereits seit dem 14. Jahrhundert bekannt. 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 98° Oechsle und einem Ertrag von 50 hl/ha. Temperaturgeregelte Vergärung bei 17°C im Edelstahlgebilde für die Hälfte der Partie, die andere Hälfte wurde in neuen Barriques vergoren und ausgebaut. Beide Parteien lagen bis Juni auf der Feinhefe (franz. „sur lie“=„sl“), dabei fand ein mehrmaliges Aufrühren der Hefe (=Batonnage) statt.

*Analyse:*

Alkohol: 13,5 % vol  
Restzucker: 1,3 g/l  
Gesamtsäure: 5.2 g/l

*Charakteristik:*

Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen im Glas, intensive würzige Noten steigen in die Nase, Vanille, Karamell, Röstaromen und eine Spur feiner Joghurt. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, vollmundig, warm und ausfüllend. Die auf das Feinhefelager zurückzuführende cremige Fülle verleiht dem Wein eine unheimliche Länge und vereint Kraft mit Eleganz. Facettenreich! Ausgezeichneter Essensbegleiter auch zu kräftigen Speisen. Es muss nicht immer ein Rotwein sein!