



2021  
*Wachenheimer  
Altenburg  
Weissburgunder  
trocken „sl“*



*Weingut:*

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. 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 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 Partien lagen bis Juni 2022 auf der Feinhefe (franz. „sur lie“=„sl“), dabei fand ein mehrmaliges Aufrühren der Hefe (=Batonnage) statt.

*Analyse:*

Alkohol: 13,0 % vol  
Restzucker: 4,8 g/l  
Gesamtsäure: 5,5 g/l

*Charakteristik:*

Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen im Glas, feine, würzige Noten steigen in die Nase, Vanille, Karamell und Röstaromen. Am Gaumen exotische Frucht. Kraftvoll, vollmundig und warm. Das lange Hefelager verleiht dem Weissburgunder cremige Fülle sowie eine unheimliche Länge, die Kraft mit Eleganz vereint. Facettenreich! Ein ausgezeichnete Essensbegleiter, der manchem Rotwein Konkurrenz machen kann!