



2016
*Wachenheimer Altenburg
Weißburgunder trocken „sl“*

Weingut:

20 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

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 96° 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:	1.7 g/l
Gesamtsäure:	6.7 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Nuancenreicher Weissburgunder mit zartem Blütenduft und feinen Anklängen von Vanille. Am Gaumen zeigt er sich opulent mit toastig-rauchigen Röstaromen, aber auch grazil mit reifer Ananas, Zitronengras und ätherischen Noten. Eine durch den „Sur-Lie-Effekt“ erzeugte Cremigkeit lädt zum verweilen ein. Ein Paradoxon, welches Eleganz und Kraft vereint.

Für Feinschmecker zu gebratenem Grünspargel, aber auch zu kräftigeren Gerichten mit Pfifferlingen oder Fleischpasteten.