



2018  
Wachenheimer  
Altenburg  
Weißburgunder  
trocken „sl“



### *Weingut:*

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

### *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 93° 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 % vol
Restzucker:	4.7 g/l
Gesamtsäure:	5.3 g/l

### *Charakteristik:*

Facettenreicher Weißburgunder mit zartem Duft nach Vanille, Heu und reifer Ananas. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll mit Röstaromen, aber auch grazil mit einer frischen Ananasfrucht, Zitronengras und ätherischen Noten. Die dem Feinhefelager geschuldete cremige Fülle verleiht dem Wein eine unheimliche Länge und vereint Eleganz und Kraft gleichermaßen.

### *Empfehlung:*

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