



2017

Weißburgunder trocken

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.“

Boden:

Der Weißburgunder bevorzugt kalkhaltige, tiefgründige Böden, die den Weinen eine besondere Fülle und eine feine Mineralität verleihen. Aufgrund des mediterranen Klimas in der Pfalz, bringt die Rebsorte besonders harmonische und charakterstarke Weißburgunder hervor, die zum Verweilen einladen. Es sind auch gerne kraftvolle Typen, die sich als schmelzig erweisen aber dabei nie ihre jugendliche Finesse und Eleganz vergessen.

Lese / Gärung / Ausbau:

Vollreife, goldgelbe Trauben mit einem Mostgewicht von 85°Oe. Vergärung und Ausbau im Edelstahlgebäude.

Analyse:

Alkohol:	12,5 % vol
Restzucker:	6,3 g/l
Gesamtsäure:	7,1 g/l

Charakteristik:

Lebendig frischer Weißburgunder mit frischem Ananas- und Aprikosenduft, untermalt mit feinen Nuancen von frischen Birnen und Magnolienblüten. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und mit wunderbarer Säure. Der cremige Charakter verleiht dem Burgunder Schmelz und nachhallenden Trinkgenuss.

Empfehlung:

Passt hervorragend zu leichten Gemüse- und Geflügelgerichten, insbesondere sommerlichen Salaten. Aber auch zu gegrilltem Spargel, gedünstetem Fisch und Kalbfleisch.