



2017

*Wachenheimer Altenburg
Grauburgunder trocken „sl“*

VDP.ERSTE LAGE

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:

Lößboden, sandiger Lehm, stellenweise mergeliger Ton, häufig mit Kalksteingeröll

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 98° Oechsle und einem Ertrag von 45 hl/ha. Vergärung und Ausbau zu 100 % in 225 Liter-Barriques mit Erst- und Zweitbelegung. Der Grauburgunder lag bis Juni 2017 auf der Feinhefe (franz. „sur lie“=„sl“), dabei fand ein mehrmaliges Aufrühren der Hefe (=Batonnage) statt.

Analyse:

Alkohol:	14.0 % vol
Restzucker:	3.7 g/l
Gesamtsäure:	7.3 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Charakterstarker Grauburgunder mit intensivem Duft nach Williams Birne ergänzt durch Aromen von Vanille und leicht rauchig-speckigen Noten. Zarte Mandelaromen, leichte Buttrig- und eine Kräutrigkeit komplettieren das Aromenbündel. Am Gaumen strotzt der Grauburgunder geradezu vor Kraft, die rauchigen Aromen im Entree führen sich fort und werden ergänzt von einer leichten, kühlen Frische im Mittelteil. Ein rundum facettenreicher Burgunder, der auch in ein paar Jahren noch viel Trinkfreude bereiten wird.

Gerade zu Wildgulasch mit Trüffeln, Gerichten mit Pfifferlingen oder kräftigen Fleischpasteten ein Muss.