



2020
*Wachenheimer Altenburg
Grauburgunder trocken „sl“*
VDP.Erste Lage



Weingut:

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau, wobei unser traditioneller Schwerpunkt in der Erzeugung hochwertiger Rieslinge liegt.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Lage / Boden:

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

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Ertrag von 45 hl/ha. Vergärung und Ausbau zu 100 % in 225 Liter-Barriques mit Erst- und Zweitbelegung. Der Grauburgunder lag bis Juni 2021 auf der Feinhefe („sur lie“ = „sl“), dabei fand ein mehrmaliges Aufrühren der Hefe (Batonnage) statt.

Analyse:

Alkohol: 14,5 % vol
Restzucker: 3,6 g/l
Gesamtsäure: 6,7 g/l

Charakteristik:

Helles Rotgold, intensiver Duft nach reifer Williams Birne, ergänzt durch Aromen von Vanille und leicht rauchigen Noten. Am Gaumen charakterstark und kraftvoll, mit einem cremigen und sehr präsenten Mundgefühl. Die feine Säure sorgt für angenehme Frische. Endlos lang im Abgang. Eine Bereicherung für jede festliche Tafel!

Empfehlung:

Ausgezeichnet zu Wild, Trüffeln, Pfifferlingen, Steinpilzen oder kräftigen Fleischpasteten.