



2017

*Wachenheimer Altenburg
Weißburgunder trocken „sl“*

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.“

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:	1.3 g/l
Gesamtsäure:	7.6 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Facettenreicher Weissburgunder mit zartem Blütenduft und feinen Anklängen von Vanille. Am Gaumen zeigt er sich opulent mit frischen Röstaromen, aber auch grazil mit reifer Ananas, Zitronengras und ätherischen Noten. Die angenehme Cremigkeit verleiht dem Wein eine tolle Länge und vereint Eleganz und Kraft gleichermaßen.

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