

WEEDENBORN

2016 Weissburgunder trocken

Kräuterduft | Cox Orange | Schmelz | Mineralität

Beschreibung

Der Duft des Weissburgunders ist sehr saftig und feinwürzig. Es zeigen sich Kräuterdüfte sowie Aromen von reifen Cox Orange-Äpfeln, Ananas und Mango. Der erste Schluck zeigt zudem erheblich Schmelz am Gaumen mit einer milden Säurestruktur. Der Abgang ist sehr mineralisch geprägt und gibt dem Wein erheblich Power.

Herkunft

Dieser Gutswein ist auf Kalkmergel und Löss-Lehm Boden gewachsen.

Ausbau

Die Weissburgunder Trauben wurden von Hand geerntet. Danach werden Beeren werden leicht angemahlen und bleiben vor dem Abpressen 12 Stunden im eigenen Saft stehen, um Aromen aus der Beerenhaut zu lösen.

Der Wein wurde vorwiegend im Edelstahl vergoren, ein kleiner Teil im großen Holzfass. Nach der Gärung lagerte der Wein weiter auf der Hefe, die regelmäßig aufgerührt wurde.

Vorhandener Alkohol	13,0 % vol.
Gesamtsäure	6,5 g/l
Restzucker	2,4 g/l

WEEDENBORN

Am Römer 4–6, D-55234 Monzernheim, Rheinhessen
t. +49 (0)6244.387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de

