

WEEDENBORN

2016 Weissburgunder vom Kalkmergel Westhofen

geröstete Nüsse | Aprikose | reife Äpfel | Mango

Beschreibung

Der Weissburgunder vom Kalkmergel leuchtet hellgold mit grünen Facetten und Glanzlichtern. Geröstete Nüsse, getrocknete Maracuja, Aprikose, reife Äpfel, Mango, Rosinen und überreife Banane bestimmen die von einer feinen Hefe-Brioche-Aroma durchzogene Nase. Am Gaumen dann saftig, weinig, mit vielerlei Zitrusaromen, heuigen Noten, Karamell und ein Hauch Bitterschokolade. Der Abgang feurig, mineralisch und tiefsinnig.

Herkunft

Der mineralische Weissburgunder wächst auf einem Kalkmergelboden. Ein Boden mit einem hohen Kalkgehalt und gutem Wasserspeichervermögen. Die Reben sind über 25 Jahre alt.

Ausbau

Ein Teil ist im Holzfass ausgebaut.

Vorhandener Alkohol	12,0 % vol.
Gesamtsäure	7,3 g/l
Restzucker	3,2 g/l

WEEDENBORN

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

