

Weinexpertise

Bezeichnung: Weißburgunder
Gutswein
trocken

Jahrgang: 2024

Bodenart: Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.

Rebsorte: Weißburgunder

Analysewerte: Alkohol: 12,5% vol
Säure: 5,9 g/l
Restsüße: 4,0 g/l

Vinifizierung: Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank.

Trinktemperatur: 7° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe zartes Gelb mit grünen Reflexen

Nase anfangs feine Apfelaromatik zu der sich ein Hauch Mirabelle gesellt gefolgt von der für Burgunder so charakteristischen Mandelnote.

Gaumen äußerst saftig mit eleganter Struktur, die leichte Mandelnote wiederholt sich am Gaumen der Nachhall ist ausgeprägt.

Speise Empfehlung:

Seine Eleganz passt zu leichten Speisen wie Gemüsegerichten, Salaten und natürlich bestens zu Fisch. Allein genossen überzeugt er durch seine saftige Frische

Besonderheiten:

Der Weißburgunder ist der Geheimtipp des Breisgaus. Hier in der Vorbergzone des Schwarzwalds gewachsen überzeugt er durch besondere Eleganz und Finesse – genau das was man bei einem Kabinettwein erwartet.

