JUNG
KNOB
LOCH



2025 Spätburgunder Weißherbst feinfruchtig
Bestellnr.: 248

Jahrgang:	2025	
Rebsorte:	Spätburgunder	
Geschmacksr.:	feinfruchtig	
Anbaugebiet:	Rheinhessen	
Inhalt:	0,75 l	
Alkohol:	9,5	vol.%
Säure:	6,2	g/l
RZ:	55,7	g/l

Das Terroir
Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung
Früh am Morgen noch kühl wurden die Spätburgunder Trauben geerntet, ohne einen Pumpvorgang in die Kelter gefüllt und sofort schonend abgepresst. Anschließend vergor der Wein bei 16-19°C im Edelstahltank mit umweltschonender Kühlung über 2 bis 3 Wochen. Das kurze Lager auf der Feinhefe erhält dem Wein seine Frische und Spritzigkeit.

Weinbeschreibung
Die roten Trauben wurden sofort gekeltert und wie Weißwein verarbeitet („weiß geherbstet“), dadurch entstand die schöne lachsrote Farbe. Der Wein erinnert in Duft und Geschmack an reife Himbeeren. Seine elegante Süße und die feine lebendige Säure machen diesen saftigen Sommerwein und spritzig wie ein Sonnentag beim Himbeerpflücken.

Empfehlung
Trinktemperatur: 8-10°C

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de