JUNG
KNOB
LOCH

2025 Weißer Burgunder trocken – Gutswein

Bestellnr.: 305

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	12,0 vol.%
Säure:	6,0 g/l
RZ:	5,9 g/l
Auszeichnung:	Silber AWC; Silberner Kammerpreis

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 wurden die kühlen Trauben geerntet, nur im freien Fall bewegt und nach kurzer Maischestandzeit schonend gekeltert. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 18-stündige Sedimentation. Anschließend vergoren wir den Most 2-3 Wochen im Edelstahltank mit ressourcenschonender Temperatursteuerung bei 16-19°C. Die Lagerung auf der Feinhefe über 3 Monate verleiht diesem Weißburgunder seine Eleganz und Cremigkeit.

Weinbeschreibung

Unser Weißburgunder ist eine gelungene Kombination aus mehreren Weinbergen, die allesamt einen tonigen und kalkhaltigen Boden haben. Die gute Wasser- und Nährstoffversorgung der Weinberge spiegelt sich in dem frischen und saftigen Wein wider mit interessanter Mineralität und zarten Mirabellenaromen.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C
natürlich super zu Gemüsen, Salaten und hellem Fleisch