



## **2025 Weißer Burgunder trocken – Gutswein**

**Bestellnr.: 305**

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



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig [www.weingut-jung-knobloch.de](http://www.weingut-jung-knobloch.de)