

Weinpass

2009 Weisser Burgunder trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 62

Amtl. Prüfnr.: 516035901310

Vorhandener Alkohol: 13,0 %vol.

Fruchtsüße: 5,6 g/l

Fruchtsäuren: 6,3 g/l

Extrakt zuckerfrei: 20,1 g/l

empf. Trinktemperatur: 9-11 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2011



Allgemeines:

Unser "Leichtgewicht" aus der großen Familie der Burgunder. Nicht ganz so duftig und exzentrisch wie sein Bekannter Bruder Chardonnay, ist er von Natur aus eher der zurückhaltende Vertreter der Pinots. Er wird bei uns als "Blend" aus verschiedenen Lagen gekeltert. Neben kräftigen Lehmböden, verwenden wir Anteile aus dem Dürkheimer Schenkenböhl, der mit seinen Lößanteilen duftig-cremige Noten in den Wein mit einbringt.

Weinausbau & Reifung:

Der Weisse Burgunder fordert im Weinberg ein gutes Laub-Management, das heisst eine Entblätterung der Reben in der sogenannten Traubenzone ist wichtig, um die dicht gedrunghenen Traubenbeeren bis zur vollständigen Traubenreife gesund zu erhalten. Ein wichtiges Kriterium, um die Weine zu voller Ausdruckskraft zu leiten. Denn insbesondere die Burgunder - ob Spät, Grau- oder Weiß - zeigen deutlich im Wein, wenn die Arbeit im Weinberg nicht richtig gemacht wurde bzw. der Jahrgang eher unreif war. 2009 war definitiv auch ein gutes Burgunder-Jahr ! Alle Weinberge wurden manuell selektiert, um von Botrytis befallene Berren auszusondern. Die Trauben nach der Lese und einer kurzen Standzeit mit feinen Burgunderhefen vergoren. Durch die kurze Standzeit der Trauben nach der Lese und das lange Hefelager werden die feinen Burgunderarmonen aus den Schalen gelöst und die Struktur des Weines "intensiviert".

Beschreibung des Geschmacks:

Feiner Duft nach Birnen und Ananas, Quitte sowie eine spritzige Art machen Lust auf mehr. Dennoch fehlt es ihm nicht an Tiefgang und Kraft im Abgang. Sein herber, fast leicht adstringierender Charakter bei gleichzeitig moderater Säure machen ihn zu einem herzhaften Speisenbegleiter. Ein Wein mit einem nahezu unschlagbaren Preis- / Leistungsverhältnis.

Trinkempfehlung:

Wir empfehlen ihn zu Wokgerichten und / oder gebratenem Fisch, auch zu Meeresfrüchten. Zu Antipasti ein Genuß. Ein Wein für laue Abende auf der Terrasse oder zum Mittagstisch.