

# Weinpass

---

2009 MANDELGARTEN Weisser Burgunder trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 63

**Amtl. Prüfnr.:** 516035902410

**Vorhandener Alkohol:** 14,0 %vol.

**Fruchtsüße:** 0,0 g/l

**Fruchtsäuren:** 6,6 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 20,8 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 11-12 ° Celsius

**beste Trinkreife im Jahre:** 2010/2011

---



## Allgemeines:

Der Weisse Burgunder bringt die feinsten und filigransten Weine der Burgunderfamilie hervor. Von leichten Sommerweinen bis hin zu kraftvollen Speisenbegleitern birgt die Rebsorte eine Vielfalt an Weintypen. Unser "Mandelgarten" entstammt einem kleinen Weissburgunder - Weinberg an der südlichen Gemarkungsgrenze Bad Dürkheim, dem "Wachenheimer Mandelgarten". Mächtige Flugsandauflagen aus Löß bilden eine Bodenstruktur aus, die eine Fülle von Mineralien in sich birgt. Durch die insgesamt eher dichte und tiefgründige Textur des Bodens sind die Weine aus dieser Lage nachhaltig und meist von kraftvoller Natur.

## Weinausbau & Reifung:

Der "Mandelgarten" wurde während des Sommers in mehreren Schritten in seinem Ertrag deutlich reduziert - nur zwei halbierte Trauben verblieben am Ende pro Trieb. Der Weinberg wurde vor der eigentlichen Ernte nochmals in einem separaten Arbeitsschritt von den grüner erscheinenden Trauben befreit, bevor die nun ausschliesslich goldgelben Weissburgunder-Trauben von Hand gelesen wurden. Nach der Lese wurde durch eine Standzeit der abgebeerten Trauben über Nacht, ein Auslösen der feinen Burgunderarmonen aus den Schalen gefördert. Die Vergärung erfolgte im Edelstahltank und (in geringer Menge von etwa 10%) im Barrique Bis zur Abfüllung lagerte der Wein auf der Hefe, um die Struktur und Nachhaltigkeit durch den intensiven Hefekontakt zu fördern. Nur bei der Abfüllung selbst am 3. März 2010 erfolgte eine Filtration.

## Beschreibung des Geschmacks:

Ein kräftiger Burgunder traditioneller Bauart. Mit wenig Restsüße ausgestattet, mag er in der Jugend wohl noch etwas robust und eckig wirken. Ebenso trägt das lange Hefelager noch leicht herbe Noten in den Wein. Nach wenigen Monaten Flaschenreife wird sicherlich die fruchtig-mineralische Art dieses Weines hervortreten und der Schmelz eines entwickelten Burgunders diesen Wein zu seiner ganzen Größe führen. Wegen seiner ehrlichen, manchmal nicht ganz einfachen aber direkten Art lieben wir in ganz besonders...

## Trinkempfehlung:

Wir empfehlen ihn zum gebratenem oder geräucherem Fisch, auch zu (kräftigen) Meeresfrüchten. Aber auch zur einfachen Tafel wie frischem Baguette mit cremiger Butter ein echter Genuß...