

2023 RECHTENBACHER PFARRWINGERT

WEISSBURGUNDER
Bio in Umstellung

Zwischen der Rechtenbacher Kirche und dem Waldrand wachsen die Reben auf Buntsandstein-Verwitterungsböden und einer Felsunterlage aus reinem Kalkgestein. Hier werden unsere Burgunder zu wahren Exoten – reife und saftig gelbe Früchte harmonieren mit hervorragend integrierter Säure auf einzigartige Weise.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Seidige Aromen von Birne und weißen Blüten untermalt von hauchfeiner Würze. Polarisierend kreidig und druckvoll, mit langem Nachhall.

Falstaff Weissburgunder Trophy: 93+/100 Punkte Falstaff Weinguide: 93/100 Punkte Meiningers Pinot-Preis: 92/100 Punkte Vinous: 92/100 Punkte Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben Vinum Weinguide: 91/100 Punkte wein.plus: 90/100 Punkte

Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN Weißburgunder

GESCHMACK trocken

KLASSIFIKATION VDP.Erste Lage

LAGE Pfarrwingert/DE | Ausrichtung: Süd-Osten | Höhe:

230–260m ü. N. N. | Neigung: 25%

BODEN Kalkgestein mit Buntsandsteinauflage

LESE & AUSBAU Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung

und Ausbau im Barrique sowie Tonneau. Ohne jegliche

Schönung

SENSORIK Seidiger Duft von Birne und weißen Blüten. Eine

Sulfite

hauchfeine Würze zeugt vom Ausbau auf der Hefe und dem Holzanteil. Die Haptik am Gaumen ist polarisierend

kreidig. Langanhaltendes Finish

ALKOHOLGEHALT 13,0 % vol SÄURE 7,1 g/l RESTZUCKER 2,8 g/l

ALLERGENE



