



2024

## 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 Weinguide: 94/100 Punkte  
Falstaff Weissburgunder Trophy: 93+/100 Punkte  
Meiningers Pinot-Preis: 92/100 Punkte  
Vinous: 92/100 Punkte  
Vinum Weinguide: 91/100 Punkte  
Gault&Millau Weinguide: 91/100 Punkte  
Eichelmann Weinguide: 90/100 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 hauchfeine Würze zeugt vom Ausbau auf der Hefe und dem Holzanteil. Die Haptik am Gaumen ist polarisierend kreidig. Langanhaltendes Finish
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	7,1 g/l
RESTZUCKER	2,8 g/l
ALLERGENE	Sulfite

