

2023 SONNENBERG WEISSBURGUNDER

Bio in Umstellung

Die Weinberge rundum Schweigen-Rechtenbach im ursprünglichen, steilen Kern der Lage sind geprägt vom gelben Kalkgestein und der intensiven Sonneneinstrahlung. Ein hoher Löss-lehmanteil sorgt dafür, dass die Rebstöcke optimal mit Wasser versorgt werden. Ideale Voraussetzungen für unsere Weissburgunder.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Zarte Anklänge von gelben Frußchten und floralen Noten. Feinste Kräuter. Schmelz im ständigen Wechselspiel mit einer raffinierten Saßure.

Falstaff Weinguide: 95/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 92/100 Punkte
Vinous: 92-94/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 92/100 Punkte
Meiningers Pinot Preis: 1. Platz (91/100 Punkte)
Vinum Weinguide: 91/100 Punkte
wein.plus: 91/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben
Weinwisser "Die besten GGs Deutschlands": 17,5/20 Punkte

REBSORTEN Weißburgunder

GESCHMACK trocken

KLASSIFIKATION VDP.Grosses Gewächs

LAGE Sonnenberg/DE | Ausrichtung: Süden | Höhe: 260–280m ü.

N. N. | Neigung: 30%

BODEN Kalkgestein

LESE & AUSBAU Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und

Ausbau im Barrique sowie Tonneau. Ohne jegliche Schönung

SENSORIK Es duftet fein floral und kalkig aus dem Glas. Erst am

Gaumen zeigt er dann seine Frucht, die ihn vom Chardonnay abhebt. Ein Hauch Honigmelone, etwas Birne und feinste Kräuter. Cremiger Schmelz, immer im Wechselspiel mit einer raffinierten Säure. Ein angenehm würzig-mineralischer Typus, der schon in seiner Jugend enorme Freude bereitet

ALKOHOLGEHALT 13,0% vol
SÄURE 6,6 g/l
RESTZUCKER 0,6 g/l
ALLERGENE Sulfite



