



2023

SONNENBERG

WEISSBURGUNDER

Bio in Umstellung

Die Weinberge rundum Schweigen-Rechtenbach im ursprünglichen, steilen Kern der Lage sind geprägt vom gelben Kalkstein 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 Früchten und floralen Noten. Feinste Kräuter. Schmelz im ständigen Wechselspiel mit einer raffinierten Säure.

Falstaff Weinguide: 95/100 Punkte

Gault&Millau Weinguide: 94/100 Punkte

Vinous: 92-94/100 Punkte

Eichelmann Weinguide: 92/100 Punkte

Vinum Weinguide: 92/100 Punkte

Meiningers Pinot Preis: 1. Platz (91/100 Punkte)

wein.plus: 91/100 Punkte

Weinwischer "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	Kalkstein
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 % vol
SÄURE	6,6 g/l
RESTZUCKER	0,6 g/l
ALLERGENE	Sulfite

