

2019 Weißburgunder trocken Weiler a.d. Zaber | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Weißburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, Spontangärung in 500l gebrauchten Holzfässern, 5 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>Optisch zeigt sich dieser Weißburgunder in dezentem Zitronengelb und hat eine gute Schlierenbildung.</p> <p>Intensiv holzig-würzig mit Tabak und sogar etwas Feuerstein entfaltet sich das Aroma dieses VDP.ORTSWEINS in der Nase. In der dezenten Fruchtigkeit blitzen Granny Smith, Birne und Pomelo auf. Es dominieren jedoch die Holznoten mit Tabak und einer gewissen Rauchigkeit. Mineralisch durch Anklänge von Feuerstein ist dieser Weißburgunder deutlich burgundisch, ohne breit zu sein. Die feine Salzigkeit bildet einen Kontrast zur gut eingebundenen, präsenten Säure. Der lange Nachhall ist geprägt von Würze und Nussigkeit.</p> <p>Komplexer Weißburgunder mit Potential!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2020</p>
Serviertemperatur	9 – 11 °C
Speisenempfehlung	Spanferkel, Grillgemüse, Meeresfrüchte, Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	2,5 g/l
Säure	6,3 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2024