



2021
WEISSER BURGUNDER TROCKEN
>VOM LÖSS<

VINIFIKATION

Der Weisse Burgunder fordert im Weinberg ein gutes "Laub-Management": Eine Entblätterung der Reben in der sogenannten Traubenzone ist wichtig, um die dicht gedrunghenen Traubenbeeren bis zur vollständigen Traubenreife gesund zu erhalten. Ein wichtiges Kriterium, um die Weine zu voller Ausdruckskraft zu leiten. Denn insbesondere die Burgunder - ob Spät, Grau- oder Weiß - zeigen deutlich im Wein, wenn die Arbeit im Weinberg nicht richtig gemacht wurde bzw. der Jahrgang eher unreif war. Der Weissburgunder bringt von Natur aus meist eine ausgeprägte Traubenreife mit; wunderbare Voraussetzung, um dem Wein eine füllige Struktur zu verleihen ohne ihn schwerfällig werden zu lassen.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Feiner Duft nach Birnen und Ananas, Quitte sowie eine spritzige Art machen Lust auf mehr. Dennoch fehlt es ihm nicht an Tiefgang und Kraft im Abgang. Sein herber, fast leicht adstringierender Charakter bei gleichzeitig frischer und herzhafter Säure machen ihn zu einem universellen Speisenbegleiter. Ein Wein mit einem nahezu unschlagbaren Preis- / Leistungsverhältnis.

TRINKEMPFEHLUNG

Wir empfehlen ihn zu Wokgerichten und / oder gebratenem Fisch, auch zu Meeresfrüchten. Zu Antipasti und frischen Salaten ein Genuss. Ein Wein für laue Sommerabende oder zum Mittagstisch.

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Unser (geschmackliches) "Leichtgewicht" aus der großen Familie der Burgunder. Nicht ganz so duftig und exzentrisch wie sein Bekannter Bruder Chardonnay, ist er von Natur aus eher ein frischer und sehr lebendiger Vertreter der Pinots (= Burgunder). Unser Weisser Burgunder reift wenige hundert Meter von unserem Weingut entfernt, wo mächtige Auflagen aus fruchtbarem Löss ein kleines Plateau zwischen Bad Dürkheim und Wachenheim ausbilden – ein „Geschenk“ der letzten Eiszeit vor über 20.000 Jahren, als die kalten Fallwinde vom nordischen Inlandeis große Mengen an feinem, meist kalkreichem Staub weit herab bis in die Pfalz wehten und zu mächtigen Schichten auftrugen. Die Weine, die dort reifen sind kraftvoll angelegt und alle Aromen kommen gut zum Tragen – denn Löss birgt eine Fülle von wertvollen Mineralien.

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

PREISLISTEN-NR.

62

REBSORTE

Weißer Burgunder

KLASSIFIKATION

Gutsweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

6,8 g/l

RETSÜSSE

6,5 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

21,0 g/l

ABFÜLLDATUM

13. Juni 2022

A.P.NR

516035903122

EAN

0705632384022



Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt

Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt

Erstelldatum 24.04.2024 07:01:01