WEEDENBORN

2024

Weissburgunder

TROCKEN

Nährwertangaben

Der Duft des Weissburgunders ist sehr saftig und würzig... perfekt reife 'Cox Orange' Äpfel, Ananas und Mango sowie Noten von Kräutern. Der erste Schluck präsentiert zudem erheblich Schmelz am Gaumen mit einer milden, aber festen Säurestruktur. Der Abgang ist ausgewogen und rund. Der Wein hat durch die Mineralik subtile Power und ist dabei dicht, ohne aufzutragen.

Ausbau
Die Beeren werden nach der Ernte leicht angemahlen und bleiben vor dem Abpressen einige Stunden im eigenen Saft stehen, um Aromen aus der Beerenhaut zu lösen. Der Wein wurde vorwiegend im Edelstahl vergoren, ein kleiner Teil im großen Holzfass. Nach der Gärung lagerte der Wein weiter auf der Hefe.

„Der Weissburgunder trägt unverkennbar die Handschrift von Gesine Roll. Mit viel Eleganz und sauber herausgearbeiteter Mineralik überzeugt dieser Wein mit Struktur und feiner Aromatik. So entsteht ein Wein voller Kraft und Struktur, der jedoch federleicht zu genießen ist." - Sansibar, Sylt

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	7,3 g/l
Restsüße	3 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: ▪49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de