WEEDENBORN



2019

Weissburgunder vom Kalkmergel

TROCKEN

Der Weissburgunder vom Kalkmergel leuchtet im intensiven Gold. Dieser 2016er Jahrgang ist der Beste Beweis, dass auch unsere Ortsweine durchaus von längerer Flaschenreife profitieren. Am Gaumen immer noch saftig, weinig, mit nicht nur mit Zitrusaromen und heuigen Noten, ebenso Karamell und einem Hauch Bitterschokolade. Der Abgang feurig, mineralisch und tiefsinnig.

Herkunft
Der mineralische Weissburgunder wächst auf einem Kalkmergelboden - ein Boden mit einem hohen Kalkgehalt und gutem Wasserspeichervermögen. Die Reben sind über 25 Jahre alt.

Ausbau
Ein kleiner Anteil dieses Weines wurde im Holzfass ausgebaut.

"Die enorme Frische verleiht diesem Weissburgunder eine delikate Leichtigkeit und Eleganz. Im Hintergrund kommen noch feine noble Kräuternuancen ins Spiel. Was ich mir erhofft habe, trifft am Gaumen voll und ganz zu: Dieser Weissburgunder wirkt überhaupt nicht breit oder schwer, sondern ist unglaublich frisch und leicht. Dies hat er sicherlich primär seiner genialen Säure zu verdanken, aber auch die Aromatik passt perfekt zum Gesamtbild. Zum Abgang hin kommt immer stärker der noble mineralische Ausdruck zum Vorschein. Ein ganz toller Weissburgunder."

Gerstl Weinselektionen, März 2022

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	7,3 g/l
Restsüße	1,2 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Boden	Kalkmergel
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

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