WEEDENBORN



2022

Weissburgunder vom Kalkmergel

TROCKEN

Der Weissburgunder vom Kalkmergel leuchtet hellgold mit grünen Facetten und Glanzlichtern. Geröstete Nüsse, getrocknete Maracuja, Aprikose, reife Äpfel, Mango, Rosinen und überreife Banane bestimmen die von einer feinen Hefe-Brioche-Aroma durchzogene Nase. Am Gaumen dann saftig, weinig, mit vielerlei Zitrusaromen, heuigen Noten, 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 Nase ist wirklich fein und fokussiert. Es ist so eine tolle Stilistik. Der Wein wird als Ganztraube nach kurzer Standzeit abgepresst, im großen Holz vergoren und ausgebaut. 1.600 Liter gebrauchtes Holz. Extrem geradlinig, super sauber definierte Kanten und trotzdem schon ein ziemlich großer Weißburgunder, der in diesem Preisbereich vorliegt. [...] Er besticht, weil er beides hat. Er hat die Größe eines im Holz ausgebauten, großen Weines mit toller Konzentration und sehr mineralischer Spannung, und gleichzeitig hat er auch eine Zugänglichkeit, eine Süffigkeit und Trinkigkeit. Für mich hat dieser Weißburgunder eine ganz hervorragende Balance, und er ist ein kleiner, großer Wein. Das finde ich ziemlich schick." - Heiner Lobenberg von LOBENBERGS

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	6,8 g/l
Restsüße	0,3 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