

## Weingut Freiherr von Gleichenstein



### 2020 Weißburgunder Oberrotweiler Eichberg trocken

Artikelnummer: 107027

#### Charakteristik

##### Der Geruch:

Neben einer überzeugenden Restsüße und der fruchtigen Säure erhält dieser trockene Weißwein seine Spritzigkeit durch seine natürliche Kohlensäure, welche aus sorgsamer Gärung erhalten bleibt. In der Nase sind frische, noch dezente Aromen von Mirabelle, Birne und Stroh erkennbar.

##### Am Gaumen:

Im Mund präsentiert sich dieser Weißburgunder vielschichtig, dicht und komplex mit einer gut eingebundenen Säure. Sie hinterlässt am Gaumen einen langanhaltenden und mineralischen Abgang.

##### **Lagen, Bodenart und Exposition**

Das Weingut mit fast 400-jähriger Geschichte liegt im Kaiserstuhl, der wärmsten Region Deutschlands. Die Liebe zum Wein und die Verbundenheit zur Region gab man von Generation zu Generation weiter. Erstklassige Weine haben dieses Weingut weit über die Region hinaus bekannt gemacht.

##### **Geschmacksrichtung**

Trocken

##### **Rebsorten und Klone**

Weißburgunder

Nach der selektiven Handlese wird der Most im schonenden Ganztraubenpressverfahren gewonnen. Dieser sedimentiert über Nacht bevor er in große Holzfässer zur Gärung abgezogen wird. Der Most wird spontan mit weinbergseigenen Hefen angegoren. Nach der Gärung bleibt der Jungwein mehrere Monate, bis zur Filtration, auf der Feinhefe liegen. Im Frühjahr des darauffolgenden Jahres ist die Abfüllung.

##### **Analytische Werte**

Restzucker 1,4 g/l / Gesamtsäure 7,4 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

##### **Speisenempfehlung**

Dieser Wein ist ein ausgezeichneter Begleiter zu Gerichten mit Jakobsmuscheln und Krustentieren. Außerdem kann man ihn sehr gut zu Pasta mit hellen Soßen genießen.

**Servierempfehlungen** : Serviertemperatur liegt bei 10 - 12 Grad