Weingut Freiherr von Gleichenstein

2022 Weißburgunder Gutswein trocken

Artikelnummer: 107002

Charakteristik

Der Geruch:
Frischer Weißwein mit dezenten Aromen von heimischen Früchten wie Birne und Apfel harmonisieren mit der pikanten Säure - ein perfekter Begleiter für viele Gelegenheiten.

Am Gaumen:
Ein gehaltvoller Wein mit einem angenehmen 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

Die Trauben für den Weißburgunder werden direkt nach der Ernte schonend ohne Abbeeren und Quetschen in die Presse gefüllt. Durch die lange Presszeit von 6-8 Stunden werden wichtige Inhaltsstoffe in den Saft gelöst ohne die Beeren stark zu beanspruchen. Nach der Mostvorklärung, durch Sedimentation, vergärt der Most mit Hefekulturen im Edelstahltank bei einer Temperatur zwischen 15 und 20°C. Die Weine verbleiben in einem Zeitraum von 3-5 Monaten auf der Weinhefe.

Analytische Werte
Restzucker 1,1 g/l / Gesamtsäure 5,9 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung
Ein guter Begleiter zu Vorspeisen und Fischgerichten und als Benkettwein.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 7 - 10 Grad