

Weingut Freiherr von Gleichenstein



2023 Weißburgunder & Chardonnay Gutswein trocken

Artikelnummer: 107004

Charakteristik

Der Geruch:

Zwei hochwertige Burgunder vereinen sich zu einer Harmonie. In der Nase fruchtige Aromen.

Am Gaumen:

Am Gaumen eine knackige Säure. Schöner mineralischer 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 & Chardonnay

Die Trauben für dieses Weißweincuvee 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 Edeltank bei einer Temperatur zwischen 15 und 20°C. Die Weine verbleiben in einem Zeitraum von 3-5 Monaten auf der Weinhefe.

Analytische Werte

Restzucker 1,7 g/l / Gesamtsäure 6,2 g/l / Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

st zu frischen Sommersalaten und leichten Sommergerichten. Als Aperitif, Terrassenwein und als Sommerbegleiter.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 7 - 10 Grad

