

Weingut Freiherr von Gleichenstein



(0,75 L)

2024 Weißburgunder Gutswein Trocken

Artikelnummer: 107028

Charakteristik

Der Geruch:

Unser Weißburgunder des Weingutes Freiherr von Gleichenstein verbindet Eleganz und Frische. Nach der Vergärung im Edelstahltank reift er mehrere Monate auf der Feinhefe und entwickelt so dezente Fruchtaromen und eine harmonische Säure – ein Wein für alle, die Qualität und Trinkfreude schätzen.

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 0,6 g/l / Gesamtsäure 6,3 g/l / Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisempfehlung

Ein guter Begleiter zu Vorspeisen und Fischgerichten und als Bankettwein.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 7 - 10 Grad

