



(0,75 L)

2025 Weißburgunder Gutswein vom Löss QbA Trocken

Artikelnummer: 119002

Charakteristik

Der Geruch:

Der Weißburgunder vom Löss aus dem Kaiserstuhl überzeugt mit klarer Frucht von Apfel und Birne sowie einer lebendigen, saftigen Frische. Die temperaturkontrollierte Gärung und der Ausbau auf der Feinhefe verleihen ihm eine feine Struktur und harmonische Balance mit dezenter Fruchtsüße. Ein unkomplizierter, eleganter Weißwein mit animierendem Trinkfluss.

Am Gaumen:

Am Gaumen frisch und saftig. Feine Struktur und harmonische Balance mit dezenter Fruchtsüße.

Lagen, Bodenart und Exposition

Seit Generationen kultiviert Familie Landerer Burgunder. Die einzigartigen Vulkanverwitterungsböden der Weinberglagen Kirchberg, Eichberg und Henkenberg lassen erstklassige Weine entstehen. Der Boden gibt das Potential, Johannes Landerer und sein Team die naturnahe und aufmerksame Pflege. Weinbau bedeutet für ihn eine Symbiose aus Tradition, Leidenschaft und Verantwortung.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Weißburgunder

Langsame temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, Gärstopp durch starke Kühlung um eigene Fruchtsüße zu erhalten, einige Monate Lagerung auf der Feinhefe im Stahltank

Analytische Werte

Restzucker 4,0 g/l / Gesamtsäure 5,8 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Als Aperitiv, zu leichten Vorspeisen, Fisch und Spargel

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 7 – 9 Grad.

