



2016 Weißburgunder trocken

- Jahrgang:** Nach einem milden Winter folgte ein kühles Frühjahr, so dass sich die Blüte etwas verzögerte. Selten waren die ersten Monate eines Jahres so sehr von Regen geprägt wie 2016. Intensive Laubarbeit und Stärkung der Pflanzen durch unsere biodynamische Bewirtschaftung waren entscheidend für Top-Qualitäten und gute Erträge. Erst ab August wurden wir mit traumhaftem, warmem Sommerwetter entschädigt. Kühle Nächte sorgten für optimale Bedingungen für eine perfekte Traubenreife. Das wunderbare Herbstwetter ermöglichte uns eine optimale Traubenselektion und eine entspannte Lese wie seit Jahren nicht mehr über einen sehr langen Lesezeitraum von fast sieben Wochen. Die Lese war am 15. Oktober abgeschlossen und brachte uns Weine in den Keller, die von einer kühlen Leichtigkeit geprägt sind, fein in der Stilistik, sehr mineralisch und leichter im Alkohol als 2015.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2016, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, anschließend Ausbau im Edelstahl und im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Exotische Fruchtaromen mit einer leichten Würze; wunderbar eingebundene, erfrischende Säure mit seidigem Schmelz. Sehr ausbalanciert und elegant.
- Empfehlung:** Unser Weißburgunder ist der ideale Begleiter für Spargelgerichte sowie Speisen mit frischem Fisch und Meeresfrüchten.
- Analyse:** Alkohol: 12,5 % vol.
Restsüße: 2,1 g/l
Säure: 7,2 g/l
Enthält Sulfite.