

2025 Weißer Burgunder TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 12,5%_{vol}

HERKUNFT

7 bis 30 Jahre alte Reben aus verschiedenen Weinbergen rund um Appenheim, mit Schwerpunkt auf dem Appenheimer Eselspfad und dem Appenheimer Daubhaus. Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und kalkhaltigem Lehm – Grundlage für Präzision, Frische und Struktur.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, spontane Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Reife bis zur Abfüllung im Juni 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 6,3 g/l
Säure: 6,10 g/l
Alc: 12,5% vol.

CHARAKTERISTIK

Klar und fruchtbetont in der Nase mit Aromen von reifer Birne, Mirabelle, weißer Mandel und Zitronenmelisse. Am Gaumen trocken, mit feinem Schmelz, frischer Säure und gutem Zug. Ein Hauch Gerbstoff gibt Struktur, der Abgang ist zitrusfrisch und animierend.

