

VDP.ORTSWEIN

2021 Ilbesheim Weißer Burgunder vom Landschneckenkalk trocken



Nr. 301

Die Trauben für diesen Weißburgunder stammen aus den unteren Südhänge der Ilbesheimer Kalmit. Zum Teil werden Trauben aus jüngeren Anlagen unserer Großen Lagen und Erste Lagen rund um die Kalmit verwendet.

WEIN dichte und leicht cremige Nase, Kräuterwürze, kraftvoll im Kern unterlegt mit herber Frische, salzig, saftige Länge, zurückhaltende Frucht an grüne Aprikose und Birne erinnernd, schöne Länge

LESE

AUSBAU Nach der selektiven Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und sehr schonend verarbeitet um die bestmögliche Finesse, Frische und Spannung zu erhalten. Die Trauben werden nur leicht gequetscht. Nach kurzer Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst, der Most geht leicht vorgeklärt mit natürlichen Hefen in die Gärung. Ausbau 50% im Holz

LAGERFÄHIGKEIT 5-8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG gebratener Zander mit Birnenrisotto, Geflügel, Meeresfrüchte, helle Fleischgerichte, Steinpilzrisotto

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 13,0 %vol, S 6,5 g/l, RZ 0,6 g/l

