

Weinexpertise

WEISSBURGUNDER König trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: König

Rebsorte: Weißer Burgunder

Optimale Serviertemperatur: 10 – 12° C

Verschluss: Naturkork

Restsüße: 3,7 g/l · Säure: 5,2 g/l · Alkohol: 13 %

Weinbeschreibung

Die Weissburgunder Rebe ist durch eine natürliche Mutation aus dem Grauen Burgunder entstanden und zählt sowohl in Deutschland als auch im Anbaugebiet Pfalz und in unserem Weingut zu den wichtigsten weißen Rebsorten. Die klimatischen Bedingungen sind hier ideal und so fühlt sich die Rebe in unserer Region sehr wohl.

Für unseren Weißburgunder der Königs-Linie verwenden wir die reifsten Trauben unserer ertragsreduzierten Weinberge. Nach ausgedehnter Maischestandzeit werden diese schonend gepresst und der Most im Doppelstück-Holzfass spontan vergoren. Anschließend lassen wir den Jungwein auf der Feinhefe ruhen.

In einem hellen Goldgelb brilliert dieser gehaltvolle Weissburgunder im Glas. Die feine und doch stoffige Burgundersorte duftet nach Honigmelone und Quitte. Durch den besonderen Ausbau im Kastanienholz kommen auch rauchige Noten und Nuancen von Karamell und Leder zum Vorschein. Diese werden von fruchtigen Aromen wie Maracuja und reifer Banane begleitet. Dieser anspruchsvolle Burgunder überzeugt mit einem vollem Mundgefühl und cremigem Nachklang und bringt durchaus Lagerpotenzial mit.

Speiseempfehlung

Zu kräftigen Fleischgerichten wie Kalbsfilet mit Karamell-Zwiebeljus und cremiger Polenta oder auch Kanninchenrücken mit Rosmarin-Kartoffeln an einem Quitten-Ragout. Auch schön sind Kürbisgnocchi mit Salbeibutter und gerösteten Haselnüssen. Tipp: Maultaschen mit Saumagenfüllung an Rahm Sauerkraut.

