

Weinexpertise

WEISSBURGUNDER Turm trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Weissburgunder

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 4,9 g/l · Säure: 5,7 g/l · Alkohol: 13,0 %

Weinbeschreibung

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

Unser Weissburgunder stammt aus gesunden Trauben ertragsreduzierter Parzellen. Sie werden schonend abgepresst und nach der Gärung erfolgt eine ausgedehnte Lagerung auf der Feinhefe.

In der Farbe ein helles Gelb. Die Nase des Weißburgunders bietet florale Eindrücke und im Bukett finden wir reifes Apfel- und Birnenaroma. Im Geschmack ist er frisch fruchtig, mit einem angenehmen Schmelz und gut eingebundener Säure. Der Nachhall ist sehr elegant mit feinen Aromen von Melone. Ein unkomplizierter Typ für alle Gelegenheiten.

Speiseempfehlung

Zartes Hähnchenbrustfilet oder gebratener Fisch an leichter Zitronen- oder Kräutersauce. Ein frischer Salat mit Birnen, Walnüssen und einem leichten Dressing unterstreichen die fruchtigen Aromen des Weissburgunders. Eine Käseplatte mit Weichkäse und milden Käsesorten ist ebenfalls eine gute Wahl.

