Weinexpertise

WEISSBURGUNDER feinherb

Jahrgang: 2025
Qualitätsstufe: Springer
Rebsorte: Weissburgunder
Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C
Verschluss: Drehverschluss
Restsüße: 14,0 g/l · Säure: 5,7 g/l · Alkohol: 11,5 %



Weinbeschreibung

Die Weissburgunder Rebe ist durch eine natürliche Mutation aus dem Grauen Burgunder entstanden. Der Wein ist in der Regel etwas leichter, aber auch spritziger und fruchtiger als ein Grauburgunder. 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 zeigt in der Nase eine dezent florale Aromatik gepaart mit Noten frischer Aprikose und zartfruchtigem grünem Apfel. Im Geschmack fruchtbetont mit Nuancen von reifem Pfirsich und Holunderblüten.
Die Säurestruktur ist moderaten und harmoniert gut mit der dezenten fruchtigen Restsüße. Dies macht ihn zu einem unkomplizierten Essensbegleiter.

Speiseempfehlung

Passend zu Fisch- und Geflügelgerichte mit leichter Sahnesauce und Reis. Im Frühjahr eine schöne Begleitung zu Spargel mit Schinken und Sauce Hollandaise. Auch ideal zu vegetarischen Gemüsepfannen oder Pasta mit grünem Pesto.