

Weinexpertise

WEISSBURGUNDER trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Weissburgunder

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,7 g/l · Säure: 5,7 g/l · Alkohol: 12,0 %

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.

Im Glas zeigt er sich in einem blassen Hellgelb. In der Nase kommt ein frisches Aroma von Apfel und Melone zum Vorschein. Das duftige, leicht süßliche Bukett erinnert an Lindenblüten. Im Geschmack ist er cremig mit nussigen Akzenten. Ebenso eine zarte Note von Grapefruit mit einer fein eingebundenen Säurestruktur. Ein klassischer, leichter Burgundertyp, der ihn zu einem harmonischen Essensbegleiter macht.

Speiseempfehlung

Zur leichten Sommerküche, wie z.B. Zucchini-Pfifferling-Salat mit Ziegenkäse oder Kalbsrücken mit Spargel. Auch schön zu einem Fisch-Filet in Meerrettichkruste auf Weißburgunderkraut.

