

Weinexpertise

WEISSBURGUNDER König trocken

Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: König

Rebsorte: Weissburgunder

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Naturkork

Restsüße: 7,1 g/l · Säure: 5,4 g/l · Alkohol: 13,0%



Weinbeschreibung

Der Weissburgunder ist durch eine natürliche Mutation aus dem Grauen Burgunder entstanden. Er passt perfekt in unser Klima und zählt zu den gefragtesten Rebsorten der Pfalz.

Für unseren Weißburgunder-König verwenden wir die reifsten Trauben unserer ertragsreduzierten Weinberge. Nach ausgehnter 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 aus unserer Königsfamilie 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 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 an Saucen auf Sahnebasis.
Kräftige Salate wie Birnensalat mit karamellisierten Nüssen und Weichkäse.

Tipp: Maultaschen mit Saumagenfüllung an Rahm Sauerkraut.

