

2021 WEISSBURGUNDER „W“

Rheingau Weissburgunder trocken VDP.GUTSWEIN

Böden: Der WEISSBURGUNDER „W“ ist unser erster VDP.Gutswein aus dem großen Stückfass mit verlängertem Hefelager. Die Lagen für diesen Weissburgunder befinden sich im östlichen Teil des Rheingaus – dem Wallufer Berg Bildstock. Diese Weinlage hat ihren Namen wirklich verdient, denn kaum an einer anderen Stelle im Rheingau findet man so viele Bildstöcke von Schutzheiligen und Gedenkkreuze. Mit den Heiligenbildern, Figuren und Kreuzen erbaten die Winzer jahrhundertlang Schutz und Segen für die Reben und den Wein. Auch heute noch wird dieses Kulturgut überall im Rheingau sehr gepflegt. Die Böden in dieser Lage weisen Lehm und tiefgründigen Lösslehm auf. Die Weine aus dem Berg Bildstock präsentieren sich kräftig und mit starken Aromen, gepaart mit einer mineralischen Säure, aber auch mit einer feingliedrigen Note, die sich vor allem nach einer Zeit der Lagerung offenbart.

Vinifikation:

Die Trauben wurden bis zum Ende der ersten Oktober-Woche 2021 gelesen und nach kurzer Maischestandzeit behutsam abgepresst. Durch Fraktionierung der einzelnen Druckstufen und der Verwendung der Vorlaufphase, sowie der ersten Druckstufe konnten wir sehr klare, hocharomatische Moste gewinnen. Die Moste wurden erst vor der spontanen Angärung im Fass zusammengeführt. Der Ausbau erfolgte vornehmlich in großen, neuen Doppelstückfässer. Durch den Ausbau 'sur lie' möchten wir dem Wein ein sehr ansprechendes Mundgefühl verleihen und ermöglichen ein gutes Reifepotential.

Wie riecht er, wie schmeckt er – zu was passt er?

In der Nase präsentiert sich der WEISSBURGUNDER mit kühler Mineralität und opulenter Nase. Auch hier finden wir schon fast jahrgangstypische leicht kräuterigen Nuancen mit würziger Hefe Note.

Die feine Exotik des Jahrgangs spielt hier sehr nuanciert von Lychee und Mango über Papaya und feinsten Anklänge von Passionsfrucht hin zum zarten, fast cremigen Finish, das durch den langen Hefekontakt entstanden ist. Ein recht kräftiger trockener Weißburgunder für den östlichen Rheingau, aber er hat so viel reife Birnenfrucht, dass er den vollen Körper leicht ausfüllt, wobei die feinen Tannine im Abgang einen Akzent setzen. Ausgezeichnete Integration von Frucht und zarter Eiche. Trinken oder lagern.

Ertrag:	50 hl / ha
Lage:	Rheingau
Rebsorte:	100% Weißburgunder
Restzucker (g/l):	7,3
Gesamtsäure (g/l):	7,0
Alkoholgehalt (vol.%):	12

