



2022 Weißburgunder aus der Gewanne Raedling Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

Eine harmonische Mischung aus reifen gelben Früchten wie Mirabellen begleitet von zarten Noten nach Estragon und Fenchel entfalten sich in der Nase. Am Gaumen beeindruckt er mit seiner Komplexität und einer angenehmen Cremigkeit, wobei eine lebendige Säurestruktur für Frische und Spannung sorgt.

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, Maischestandzeit, kontrollierte Gärung, Hefelager im Stückfass bis Ende Januar.

Boden/Lage

RAEDLING: Südosthang im Hasselbachtal, einem Seitental zur Lauter (Grenzfluss zwischen Frankreich und Deutschland). Tagsüber lange und intensive Sonneneinstrahlung. Große Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Schichten von Muschelkalk mit Calcit-Einlagerungen.

Passt gut zu

Seafood/Pulpo, helles Fleisch, mildes Curry
Burgunderglas, Karaffieren wird empfohlen

Analysedaten

Alkohol: 13,0 %

Restsüße: 2,2 g/l

Säure: 6,7 g/l

Lagerfähigkeit

5 - 8 Jahre

Ertrag

35 – 40 hl/ha

