



2023 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 Safran 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

Analysedaten

Alkohol: 13,5 %

Restsüße: 1,8 g/l

Säure: 5,6 g/l

Lagerfähigkeit

5 - 8 Jahre

Ertrag

35 – 40 hl/ha

Burgunderglas, Karaffieren wird empfohlen

