



---

## 2024 Weißburgunder aus der Gewanne Strohlenberg

### Deutscher Qualitätswein trocken

#### Anbaugebiet

Pfalz

#### Charakter

Ein komplexes Bukett, reife Ananas, begleitet von Honignoten, Süßholz sorgt für eine würzige Facette. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und dicht, von beeindruckender Substanz. Die lebendige Säure schafft die nötige Balance. Im Hintergrund feine Röstaromen. Die Tannine sind sanft und gut integriert.

#### Vinifikation

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

#### Boden/Lage

STROHLENBERG: Dieser steile Südhang liegt geschützt in einem kleinen Tal. Hier wird die Wärme des Tages besonders gut gespeichert, so dass ein einzigartiges Kleinklima entsteht. Schichten von Muschelkalk mit Calcit-Einlagerungen. Tiefer im Unterboden folgt eine Tonschicht.

#### Passt gut zu

Pilzrisotto, Kalbsfrikassee, Schweinelende, Pasta mit Käsesoße.

#### Analysedaten

Alkohol: 13,5 %

Restsüße: 1,7 g/l

Säure: 6,7 g/l

#### Lagerfähigkeit

10 Jahre

#### Ertrag

35 – 40 hl/ha

Burgunderglas, Karaffieren wird empfohlen

