



O L I V E R Z E T E R

WEISSBURGUNDER MINERAL

Durch den Zugriff auf großartige Burgunder-Parzellen ergab sich die Möglichkeit unsere Weissburgunder-Linie durch einen weiteren Wein zu ergänzen. Die betagten Rebstöcke wachsen im landschaftlichen romantischen Teil der Südpfalz bei Godramstein und Siebeldingen. Hier am Haardtrand sind die Böden so unterschiedlich wie ein Flickenteppich. Inmitten einer zerklüfteten Hügellandschaft suchen die Weissburgunder-Wurzeln Halt in tiefgründigen Kalk- und Buntsandsteinböden, welche die alten Reben auch in heißen Jahren ausreichend gut versorgen. Aus den nahen Tälern des Pfälzer Waldes strömt während den heißen Sommernächten immer etwas kühle Luft über die Anlagen, was die Reife verzögert und die Balance im Wein fördert.

Die Trauben wurden per Hand gelesen, danach entrappt und sortiert. Nach zwei Tagen der Kalmazeration auf der Maische verließ die Gärung spontan im Stückfass, Fuder, Tonneau und Beton-Ei. Der Jungwein verbrachte insgesamt 10 Monate auf der Vollhefe unterstützt durch eine zeitweise und moderate Bâtonnage.

Das Resultat macht Freude, denn der Weissburgunder beeindruckt mit markantem Ausdruck und feiner Balance. Die Nase besitzt eine geradezu alpine Frische, die an grünen Apfel, Zitronenthymian, Heu und Sauerteig erinnert. Am Gaumen ist der Wein schlank, präzise, kompakt mit saliner Mineralität und einem feinen, subtilen Schmelz.



REBSORTEN	Weissburgunder
FLASCHENGROSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Stückfass, Fuder, Tonneau und Beton Ei
JAHRGANG	2021
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	6,0 g/l
RESTZUCKER	1,2 g/l
AWARDS	92 Vinous, 92 Falstaff