

WEISSBURGUNDER 2017

QBA Trocken • 750 ml • Best-Nr. 1714

REBEN

100% Weißburgunder

LAGE

Niersteiner Rosenberg und Niersteiner Ölberg

AUSBAU

Vollumfänglich zertifiziert ökologisch
erzeugter Wein

BOUQUET

Spannende Blütenaromen verwoben mit saftiger
Birnenfrucht und reifen Steinobstaroma, alles
untermalt mit dezenter Mineralik

MUNDGEFÜHL

Saftige Apfelnoten, viel Schmelz, feine Mineralität
und prickelnde Frucht

ALKOHOL

12,0% Vol

ANALYSE

8,0 g/l Restzucker, 6,0 g/l Säure

EMPFEHLUNG

Risotto Milanese, geräucherter Wildlachs auf
Kräutern mit Baguette

SELTENE KOMBINATION: WEISSBURGUNDER & ROTER SCHIEFER

Die besten Lagen am Roten Hang sind meist dem Riesling vorbehalten, doch der rote Schiefer verleiht dem Weißburgunder eine ganz besondere würzig-fruchtige Mineralität.

Deshalb haben wir bei St. Antony ganz bewusst einige Parzellen vom Ölberg und vom Rosenberg (direkt oberhalb des Brudersbergs) mit Weißburgunder bestockt. Das ist klassischer roter Schiefer, der dem Weißburgunder eine ganz eigene würzig-fruchtige Mineralität verleiht. Die Böden haben eine etwas dickere Lössauflage, die das Wasser gut speichert und dadurch das vegetative Wachstum des Weißburgunders unterstützt. Und so wie der Rote Hang im Riesling ein wunderbares Aromenprofil hervorzaubert, so kann er das auch im Weißburgunder.

Unter den Burgundersorten ist der Weißburgunder die frischeste und feinfruchtigste. Seine optimale Reife hat er meist in der zweiten Septemberhälfte erreicht, also einige Wochen früher als der Riesling. Denn ob schon der Weißburgunder eine feine Frucht ausbilden kann, liegt seine Stärke doch eher in dem vollen

Körper und seiner tiefen Kraft, die förmlich danach ruft, ausschließlich in kleinen und großen Holzfässern ausgebaut zu werden. So verschmelzen bei unserem Weißburgunder Frucht, Körper und dezente Holzaromen zu einem verspielten, tänzelnden und dennoch ernsthaften Potpourri.

Unser Weißburgunder ist, sofern Sie Fruchtaromen schätzen, bereits kurz nach der Füllung zugänglich und schön zu trinken. Mit längerer Reife werden die Fruchtaromen zurückgedrängt und von einer herrlichen Würze und etwas Rauch überlagert. Das feine Säurespiel gibt dem Wein das nötige Rückgrat, um auch zehn oder mehr Jahre auf höchstem Niveau zu trinken zu sein.

Der 2017er hat eine tolle Geschmacktiefe und Dichte. Aromen von reifen, leicht rötlichen Birnen, Apfelnoten und Holunderblütenduft strömen aus dem Glas empor. Am Gaumen hat er eine wunderbar cremige Textur; Frucht, Körper und nussige Nuancen verschmelzen zu einem tollen Geschmackerlebnis – ein feiner Wein für viele Anlässe!

