OKONOMIERAT REBHOLZ





SIEBELDINGEN WEISSER BURGUNDER VOM MUSCHELKALK

2024

Typisch für einen Wein aus dieser Lage ist die rauchig, würzige Note in der Nase, die vom Muschelkalkboden geprägt wurde. Die außergewöhnliche Zusammensetzung des Bodens zeigt sich in einer sehr ausgeprägten geschmacklichen Mineralität – dem Spiel von Salzen und Säuren – die uns den Wein "sehr lange schmecken" lässt. Durch die perfekte Reife der Trauben, die schonende Trauben- und Maischeverarbeitung, sowie unseren schonenden Ausbau im Edelstahlfass entstand ein sehr sortentypischer Wein mit viel Eleganz. Die Spannung aus Reife, Kraft, Frucht, Fülle und mineralisch-kühlem, eleganten Säurespiel machen den Reiz dieses Weißen Burgunders aus.

ALKOHOLGEHALT 13,0 % vol
SÄURE 6,0 g/l
RESTSÜSSE 1,0 g/l
GESCHMACK trocken
WEINART weiß

TRAUBEN Weißer Burgunder

SIEGEL Bio

BODEN Muschelkalk
ALLERGENE Sulfite