weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

VDP.GROSSES GEWÄCHS

MANDELBERG WEISSER BURGUNDER

2024

Der Weiße Burgunder aus dem Mandelberg zeichnet sich in jedem Jahr durch seine feine Säure, sowie ausgeprägte Mineralität aus welche durch die Jahrgangstypischen feinen Tannine unterstützt werden. Dazu kommen die für den Weißen Burgunder charakteristischen Noten, die an Kräuter, frisches Gartengemüse und feinstes Olivenöl erinnern. In der Nase erinnert der Wein an reifes, gelbes Obst, wie Ananas, oder Papaya. Auch geschmacklich findet man die fruchtigen und die vegetabilen Komponenten wieder welche durch die feine Mineralität Nachdruck verliehen bekommen. Der Wein verfügt – wie alle Rebholz-Weine – über ein großes, sehr langes Entwicklungs- und Reifepotential.

zur Subksriptionsanfrage

GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Weißer Burgunder
SIEGEL	Bio
BODEN	Muschelkalk
ALLERGENE	Sulfite

WEBSHOP WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ
Weinstraße 54 • 76833 Siebeldingen
Telefon: +49 (0) 6345-3439
www.oekonomierat-rebholz.com • wein@oekonomierat-rebholz.de