



<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Rebsorte</b>	Weißer Burgunder
<b>Qualitätsstufe</b>	Kabinett
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken
<b>Flaschenart</b>	Burgunderflasche 0,75l
<b>Artikelnummer</b>	604
<b>EAN Flasche / Karton</b>	4260119960824/4260119960831
<b>Analysedaten</b>	Alk. 13,0%Vol. Säure 6,7 g/l Restsüße 3,0 g/l

**Rebsorte** Der Weiße Burgunder, auch Pinot bianco oder Pinot blanc genannt, ist eine Mutation aus der Burgunderfamilie und die leichtere, finessenreichere Variante zum Grauen Burgunder. Die in Deutschland erzeugten besten Weißburgunder Weine können es durchaus mit einem Chardonnay aufnehmen, die beiden Weine ähneln sich in Ihrer Art. Die leichten Weißburgunder besitzen dezente Aromen von Äpfeln, Birnen, Quitten, Aprikosen, Zitrusfrüchten oder auch frischer Ananas. Häufig werden feinfruchtige Sekte daraus bereitet.

**Ausbau** Die Trauben für den weißen Burgunder werden direkt nach der Ernte über Förderbänder schonend ohne Abbeeren und Quetschen in die Presse gefüllt. Durch die lange Presszeit von 6-8 Stunden werden wichtige Inhaltsstoffe in den Saft gelöst ohne die Beeren stark zu beanspruchen. Nach der Mostvorklärung, durch Sedimentation, vergärt der Most mit Hefekulturen im Edelstahltank bei einer Temperatur zwischen 15 und 20°C. Die Weine verbleiben in einem Zeitraum von 3-5 Monaten auf der Weinhefe um eine Harmonie der Weinstruktur zu erzielen.

**Charakteristik** Wein Weißer Burgunder, der sich in einem frischen Gelb mit grünlichen Anklängen präsentiert. Dezente Aromen von heimischen Früchten wie Birnen und Äpfel harmonieren wunderbar mit seiner pikanten Säure. Ein gehaltvoller Wein mit einem angenehmen Abgang.

**Trinkempfehlung** 7-10°C  
Ein guter Begleiter zu Vorspeisen, Fischgerichten. Da er nicht zu würzig ist ist er auch als Bankett- oder Schoppenwein sehr gut geeignet.