

Weissburgunder Réserve



Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Weissburgunder (100%)
Ausbau	Im 300- und 500-Liter-Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	4.2 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Preis CHF	19.00

Die Weissburgunder Réserve stammt aus zwei Weinbergen in Edenkoben mit - obwohl in nächster Nähe gelegen - sehr unterschiedlichen Charakteren und Bodenstrukturen: der eine sandiger Lehm, der andere steiniger Kalk. Beides verleiht dem Wein sowohl Kraft und Struktur wie auch Mineralität und Schliff. Flachbogenerziehung, Grünlese und gezielte Laubarbeit tragen zur Ertragsreduzierung bei. Nach einer ganz kurzen Standzeit wurden die Trauben abgepresst und der daraus gewonnene Most wurde direkt und ohne Vorklärung in gebrauchte Holzfässer gefüllt. Die Vergärung erfolgte spontan durch natürliche Hefen und erstreckte sich über mehrere Monate. Der Jungwein verblieb bis Ende Mai auf seiner Vollhefe in den Fässern und wurde von dort direkt auf die Flasche gezogen.

Und wie schmeckt dieser Weissburgunder? Saftig, elegant und feinwürzig mit einer klaren Frucht von Pfirsich, kandierten Zitrusfrüchten und als Abschluss mit einer ganz leichten salzigen Note. Ein grossartiger Begleiter zu pochierter Fisch oder hellen Geflügelgerichten.