



2022
Wachenheimer
Altenburg
Weissburgunder
trocken „sl“



Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorte:

Die Heimat des Weissburgunders liegt im Burgund und ist als hellste aller Burgundersorten bereits seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Ein geläufiges Synonym für Weissburgunder ist Pinot Blanc.

Boden:

Lößboden, sandiger Lehm, stellenweise mergeliger Ton, häufig mit Kalksteingeröll.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese, Vergärung im Barrique und Ausbau auf der Feinhefe (franz. „sur lie“= „sl“) bis Juni 2023. Dabei fand ein mehrmaliges Aufrühren der Hefe (=Batonnage) statt.

Analyse:

Alkohol: 13,0 % vol
Restzucker: 1,3 g/l
Gesamtsäure: 5,4 g/l

Charakteristik:

Goldgelb im Glas, delikater Duft nach getrockneten Früchten, Vanille und einer Spur Karamell. Am Gaumen cremig und vollmundig, dabei immer elegant, mit perfekt integriertem Holz und einer moderaten, runden Säure. Druckvoll und ausgesprochen harmonisch. Ein ausgezeichnete Essensbegleiter, etwa zu gebratenem Fisch und hellem Fleisch.