

# DREISSIGACKER

2009

## WEISSBURGUNDER TROCKEN

### **Die Lage**

Unsere Gutsweine wachsen auf den Weinberglagen um Bechtheim. Die Böden sind geprägt von Kalkmergel und Löss-Lehm.

### **Der Ausbau**

Die Weissburgunder Trauben wurden von Hand in mehreren Schritten nach Reife geerntet und in Einheitsbehältern in das Weingut befördert. Um eine optimale Auslaugung der Aromastoffe zu gewährleisten, wurden die Beeren leicht angemahlen und 18 Stunden im eigenen Saft stehen gelassen. Der Saft vergor über ca. 10 Wochen mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol. Nach relativ langem Hefelager wurde der Weissburgunder Anfang April 2009 auf Flaschen gefüllt.

### **Der Wein**

Quitte und Kräuter betören die Nase. Cremiges Spiel im Gaumen, mit dezenter Säure und feiner Mineralität. Sehr harmonisch, angenehm und stoffig.

„Der Wein, der an einen Kräutergarten im Sommer erinnert. Belebend, elegant, schmeichelnd, mit viel Tiefgang.“ – Michael Köhle, Sommelier Hugos Restaurant, Berlin

Vorhandener Alkohol:	13,0 %vol.
Gesamtsäure:	5,1 g/l
Restzucker	3,9 g/l
Trinktemperatur:	12-15° Celsius