

DREISSIGACKER

2010

EINZIGACKER WEISSBURGUNDER TROCKEN

Als ich vor einigen Jahren die Möglichkeit bekam, das elterliche Gut zu übernehmen und den Weinanbau nach meinen ganz persönlichen Vorstellungen zu gestalten, fasste ich einen Entschluss:

Aus Gutem wollte ich Herausragendes, aus Wohlschmeckendem Aufregendes und aus Gefälligem Charakterstarkes erwachsen lassen.

Dabei verließ ich mich ausschließlich auf die einzigartige, mineralogische Beschaffenheit unserer Lagen, lokale klimatische und mikroklimatische Bedingungen und meine ausgeprägte Weinbesessenheit. Ökologie, Nachhaltigkeit und der sorgfältige Umgang mit den natürlichen Ressourcen veränderten nach und nach das Gesicht unserer Flächen. Phantasie und Pragmatik waren dabei meine täglichen Helfer auf der Suche nach dem perfekten Wein.

Inzwischen haben sich einige der von mir angebauten Weine eine gewisse Bedeutung verschafft. Das freut mich sehr und hilft mir dabei, inspiriert, wach und mutig das zu gewinnen, was uns Weinbegeisterte ständig in Atem hält: aufregende, gelegentlich sogar kantige Weine in herausragender Qualität.

Jochen Dreißigacker

Der Ausbau

Die Weissburgundertrauben 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 für einige Stunden im eigenen Saft stehen gelassen. Der Saft vergor in 500l Eichenholzfässern über ca. 12 Woche mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol. Nach 9 Monaten Hefelager, wurde der Weissburgunder Ende Juli auf Flaschen gefüllt.

Der Wein

Dieser Weissburgunder ist einzigartig. Charakterstark, lang, verspielt, vielschichtig und extraktreich. Gibt man Ihm die Zeit sich im Glas zu entfalten, kann man mit jedem Schluck neues Entdecken.

„Einerseits charmant und geschmeidig, gleichzeitig aber auch gehaltvoll und anhaltend. Mit viel Fingerspitzengefühl eingewoben ist eine passende Holznote und Aromen von Orangenblüte, Geissblatt und reifer Birne.“ *Lidwina Weh, Chefsommelier im Hotel Louis C. Jacob*

Vorhandener Alkohol:	13,0 %vol.
Gesamtsäure:	3,8 g/l
Restzucker:	6,4 g/l
Trinktemperatur:	10-15° Celsius