

## Pinot Blanc Trocken 2021


### Produzent


Die Leidenschaft für den Weinanbau wurde den beiden Brüdern Stephan und Michael Weber schon von den Wiltinger Großeltern in die Wiege gelegt. Zunächst schlugen beide Brüder beruflich andere Wege ein, jedoch blieb die Hege und Pflege der großelterlichen Weinreben nie aus. Ein Studium an der renommierten Weinbau Hochschule Geisenheim half das Hobby zur Berufung werden zu lassen. Und so wurde 2011 der erste eigene Wein auf die Flasche gebracht.

### Jahgangsbericht

Der Jahrgang 2021 zeigte sich von seiner nassen Seite. Die Winterniederschläge füllten die Wasserreservoirs wieder auf. Die kalten Bedingungen im März und April verzögerten den Austrieb. Diese feuchten Bedingungen wirkten sich sehr positiv auf die Vitalität der in den letzten Jahren leidenden Reben aus. Leider war dadurch das Risiko von Pilzkrankheiten recht hoch. Die Weinlese begann am 7. Oktober und endete am 26. Oktober. Aufgrund der insgesamt hohen Säurewerte begannen wir in allen Blöcken mit einer Negativauslese, damit die gesunden Trauben durch weitere Sonneneinstrahlung und zunehmende Reife ihre Apfelsäure reduzieren konnten. Die Gärung in den Blöcken verlief gut und war auch bei den trockenen Weinen sehr effizient. Die Aromatik ist ebenfalls authentisch für unser Terroir. Dieser Jahrgang wird unsere "Saar-Region" sehr authentisch repräsentieren.

### Charaktereigenschaften

 Birne, weiße Blüten

 reife Früchte, mineralische Noten, Salzigkeit

 mediterrane Küche, Fisch, Trüffelpasta

### Fakten

Rebsorte Pinot Blanc

Appellation Saar

Vinifikation spontan vergoren, Lagerung im Edelstahl



| Alkoholgehalt | Restsüße | Säuregehalt |
|---------------|----------|-------------|
| 10.5 %vol     | 7 g/l    | 6.5 g/l     |

Art.Nr. WB4-21