

## Weissburgunder Trocken 2019

### 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

Es war vor allem das Wetter 2019, das die Winzer immer wieder vor Herausforderungen stellte, sei es durch Frost im Frühjahr, extreme Trockenheit und große Hitze mit Sonnenbrandgefahr und Hagel im Sommer oder Regen im Herbst. Ein fordernder Weinjahrgang mit vielen Wetterkapriolen. Auf der Habenseite steht die sehr gute Qualität der Trauben, die eingebracht werden konnten. Der heiße Sommer hatte für eine hohe Reife mit Mostgewichten meist um 90 Grad Öchsle und ideale Säurewerte gesorgt. Mitte Oktober war die Lese weitgehend abgeschlossen.

### Charaktereigenschaften

 Melone, Birne, weiße Blüten

 feine mineralische Note, leichte Salzigkeit, reife Früchte

 mediterrane Küche, Salate, weißes Fleisch

### Fakten

Rebsorte	Weissburgunder
Terroir	Wiltinger Klosterberg
Appellation	Saar
Vinifikation	spontan vergoren, Lagerung im Edelstahl

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	8 g/l	6.5 g/l



Art.Nr. WB4-19