

Weissburgunder Trocken 2020

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

Wenn Winzer von der Mosel von einem "neidischen Herbst" sprechen, meinen sie die sehr unterschiedliche Verteilung von Erträgen und Qualitäten innerhalb des Anbaugebietes. Es war das dritte Jahr in Folge, das von langanhaltender Trockenheit geprägt war. Ein Vorteil der Trockenheit in diesem Jahr war, dass die Moselwinzer kaum Probleme mit Krankheiten in den Weinbergen hatten. So konnten sie kerngesunde Trauben mit moderater Säure ernten. Die Moste versprechen sehr typische Moselweine mit intensiven Aromen und einem fruchtigen Charakter.

Charaktereigenschaften

🍏 Birne, weiße Blüten

👄 reife Früchte, mineralische Noten, Salzigkeit

🍷 mediterrane Küche, Fisch, Trüffelpasta

Fakten

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



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

Art.Nr. WB4-20