Expertise

VOM LÖSS Weißburgunder trocken

Artikel-Nr. 31

Der Weißburgunder „Vom Löss“ erhält durch den Ausbau im Weißwein-Barrique eine besonders edle und cremige Dimension. Da Löss-Böden für Fülle und Kraft stehen, passt das Barrique hier wie ein maßgeschneiderter Anzug. Aromen von reifer Birne, Honigmelone und gelben Pflaumen treffen auf die noble Handschrift des Barriques: Ein Hauch von gebrannten Mandeln, cremigem Karamell und eine ganz zarte Röstnote verleihen dem Wein eine verführerische Tiefe. Die feine Holzwürze ist exzellent eingebunden und gibt dem Wein Struktur und eine beeindruckende Länge.



Rebsorten	Weißburgunder		
Jahrgang	2024	**Qualitätsstufe**	Landwein | Terroirwein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten
biologisch | vegan | spontanvergoren
9 Monate Reifung im Weißwein-Barrique mit sanfter Toastung

Ausbau
von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · 24 Stunden Maischestandzeit · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen · 9 Monate Reifung im alten Weißwein-Eichenfass · 9 Monate Lagerung auf der Feinhefe · Mix aus edelstahl- und holzfassgereiftem Weißburgunder · keine Schönung

Aromen von Birne, Honigmelone, Mandeln und Karamell

seidiger Schmelz | Frucht und Holzwürze in perfekter Balance | Struktur und Kraft

passt sehr schön zu Kalbsrücken, Steinpilz-Risotto oder kräftigen Pastagerichten mit Sahnesauce.

8-10 °C

Alkoholgehalt	13,0 %vol
Säure	5,0 g/l
Restsüße	0,7 g/l
Trinkreife	2025 - 2030

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de