



DIEFENHARDT



WEINEXPERTISE

Bezeichnung:	Weissburgunder
Qualitätsstufe:	VDP.GUTSWEIN
Jahrgang:	2025
Alkohol:	12 %vol
Restzucker:	2,2 g/l
Säure:	6,1 g/l

Ein charmanter, saftiger Weissburgunder. Reife Fruchtaromen von Birne und Pfirsich treffen auf nussige und florale Noten mit einem Hauch Frische.

Boden/Terroir

Tiefgründiger Löss und Lösslehm, sowie tertiäre Ton- und Mergelböden mit hoher Wasserhaltekapazität.

Vinifikation:

Die geernteten Trauben werden schonend gepresst und nach natürlicher Vorklärung in Edelstahltanks vergoren. Die Gärung bei kühlen Temperaturen garantieren die klare Frucht. Eine kurze Zeit auf der Vollhefe gibt dem Weissburgunder seine cremige Eleganz.

Weinbeschreibung:

Ein saftiger Weissburgunder der durch seinen fruchtigen Duft nach Birne und Pfirsich besticht. Nach einiger Zeit im Glas gesellen sich Aromen von Walnuss und Heu dazu. Am Gaumen zeigt sich der Weissburgunder cremig, mit leichten Anklängen von Brioche. Ein Hauch von Frische verleiht dem Wein Eleganz.

Speisen:

Der Weissburgunder passt wunderbar zu Caesar-Salat und Spargel oder auch zu Muscheln und Meeresfrüchten.