

IDLER

WEINGUT



2023 Strümpfelbach

WEISSBURGUNDER TROCKEN

CHARAKTER OFFEN | UNTERHALTSAM | AUFGEWECKT

Dieser Weißburgunder begrüßt den Betrachter offen und präsent im Glas. Sein aufgewecktes, zitrisches Spiel wird gefolgt von der Fruchtigkeit eines gelben Apfels und der wohligen Süße von Mirabelle. Ein Aromenspiel, das auf einem steinigen Untergrund unterlegt ist, macht Vorfreude auf den zweiten Akt.

Im Geschmack empfängt der Weißburgunder die Zunge zunächst mit Weichheit und entfaltet dann im Mittelstück eine tänzelnde Säure, harmonisch begleitet von einem Hauch von Tannin und feiner Mineralität. In all dieser Spannung vollführt er eine Pirouette mit dem Geschmack von feinem Pfirsich, gelbem Apfel und Mirabelle sowie leichten Nuancen von Vanille.

Ein Genuss sowohl solo als auch zu pochiertem feinem Fisch, weißem und grünem Spargel, hellen Fleischgerichten mit Sahnesauce sowie zu Pilzgerichten.

ENTSTEHUNG

Handverlesen mit gestaffelter Lese. Ca. 70% wurden im Edelstahltank und 30 % im großen Holzfass ausgebaut. Nach 10-monatigem Ausbau auf der Vollhefe wurde der Wein gefüllt.

WURZELN

Die Reben stehen auf Gipskeuper und buntem Mergel. Die Lagen für den Weißburgunder wurden bewusst an etwas kühleren Standorten ausgewählt, um Frische und Säure in den Trauben zu erhalten.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Kategorie: Ortswein

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 12,0 % vol.

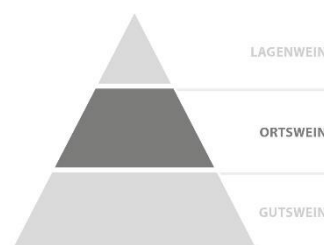
Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,9 g/l

Trinktemperatur: 8-11°C

Optimale Trinkreife: 2024-2028

Abgefüllt: Spätsommer 2024



DE-ÖKO-006

