GOLDATZEL

2022 FRÜHBURGUNDER TROCKEN

REBSORTE Frühburgunder

QUALITÄTSSTUFE Qualitätswein

GESCHMACK Trocken

INHALT 0,75 l

VERSCHLUSS Schraubverschluss

ARTIKEL NR. 28/2723

HERKUNFT Geisenheim

BODENART
Leichter und sandig-kiesiger Lehm über Quarzit

WEINBERG
Der Frühburgunder ist eine natürliche Mutation des Spätburgunders. Der Rebstock unterscheidet sich zunächst nicht vom Spätburgunder, fällt dann durch einen früheren Reifebeginn auf. Die Trauben erreichen normalerweise eine hohe physiologische, wie auch aromatische Reife. Unsere Parzellen liegen in den Lagen Geisenheimer Kilzberg und Mönchspfad.

VINIFIKATION
Nach einer frühen Lese werden die Trauben schonend und mit Sorgfalt von Ihrem Stielgerüst getrennt. Während der anschließenden traditionellen und offenen Maischegärung sollen nur die „feineren" Phenole in den Wein gelangen. Nach ca. 12 Tagen auf der Maische wurde der junge Wein abgepresst und zur natürlichen Klärung für weitere Tage im Keller gelagert. Der klare Wein wird dann für den biologischen Säureabbau und zur Harmonisierung bis zur nächsten Ernte in Stückfässern gelagert.

WEINBESCHREIBUNG
Sehr reife und samtige Tannine an Gaumen und intensive, dunkle Beeren in der Nase. Wir schätzen den Frühburgunder für seine frühe Zugänglichkeit und große Trinkfreude.

TRINKREIFE 2023 – 2036

ENTHÄLT SULFITE Ja

ALKOHOLGEHALT 13,0 %vol.

TRINKTEMPERATUR 12 °C

TRINKEMPFEHLUNG
Ein rebsortentypischer Frühburgunder für alle möglichen Anlässe. Weich und samtig passt er z.B. sehr gut zu Kuhmilchkäse und herzhafter Brotzeit.

WEINEXPERTISE

100% Eigenproduktion | Authentische Charakterweine
sorgfältige Pflege der Reben | Ernte von Hand | Naturnaher Ausbau der Weine