

alexander egermann

Weißburgunder

Jahrgang	2024
Rebsorte	100% Weißburgunder
Boden	Schwarzerde
Alkohol	13%
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,3 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 19 °C im Stahltank
Ausbau	im Stahltank, 8 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung	August 2025
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	10-11 °C
Trinkreife	2025-2028
Beschreibung	strahlend gelbgrüne Farbe; in der Nase frisch zitronig, Birne, Mango, feine Kräuterwürze, weißer Pfeffer, etwas gelber Paprika, geriebenes Tomatenblatt, trockenes Heu, Weißbrot, ein Hauch von weißen Blüten, im Hintergrund schwingen zart florale Anklänge; am Gaumen super spannend, zart seidig mit feinem Schmelz; wunderschöner Trinkfluss; ein zitroniger Säurebogen spannt sich über die weiche Textur; ein Mix aus zarter Exotik und reifem Steinobst, gepaart mit frischen Zitrusnoten und Würze; sehr ausgewogen; im Abgang seidig und schmeichelnd; ein wunderbarer vielseitiger Speisenbegleiter

