

STUDIER

2019
WEISSBURGUNDER &
CHARDONNAY
MASTER

PFALZ

Restzucker: 3,3 g/Ltr.
Säure: 6,0 g/Ltr.
Alkohol: 13,0 %vol



Zur Rebsorte

Die Weißburgunder-Rebe ist eine Mutation aus dem Grauburgunder. Er ist auch unter dem Synonym Pinot Blanc bekannt. Natürlich trägt ein Wein die charakteristische Handschrift des jeweiligen Bodens in sich, was bewirkt, dass ein Pinot Blanc in Frankreich gewachsen meist andere Aromen in sich trägt als auf deutschem Boden gereifte Trauben.

Dieser Wein wurde aus 55% Weißburgunder Trauben und 45% Chardonnay Trauben gekeltert.

Zum Ausbau

Die Trauben des Weißburgunders stammen aus einem über 40 Jahre alten Weinberg. Ausschließlich gesundes, stark ertragsreduziertes Lesegut gelangte nach einer negativ Selektion zur Ernte. Die Gärung erfolgte nach scharfer Mostvorklärung im neuen Barriquefässern. Eine malolaktische Gärung wurde ebenfalls nach der alkoholischen Gärung durchgeführt.

Danach lagerte er knapp 2 Jahre in diesen Barriques bis zur Füllung.

Sensorische Eigenschaften

Das Bukett von aromatischen Aprikosen und Birnen verleihen diesem schmelzigen Burgunder eine interessante Blume. Seine harmonische und weiche Säure durch die malolaktische Gärung und seine weiche Art mit Aromen von reifen Früchten vereinen sich zu einem vollmundigen Trinkgenuss.

Speiseempfehlung

Dieser Weißburgunder passt zu Speisen mit intensiveren Gewürzen, zu hellem Fleisch, Fisch und orientalisches inspirierten Gerichten, auch zu Bouillabaisse ein Genuss. Zu Käse mit mildem Aroma und mittlerem bis höherem Fettgehalt.

Empfohlene Trinktemperatur:

10-12°

Lagerfähigkeit

3-4 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein schmeckt gereifter.