

Jahrgang 2024 WEISSBURGUNDER

JAHRGANG 2024

Ein in unseren Augen unglaublich starkes Jahr mit viel Potential besonders im Hinblick auf die Burgunder. Nach einem ungewöhnlich frühen Austrieb folgten eher kühle und regnerische Monate, wodurch die Trauben langsam reifen konnten und eine feine Aromatik entwickelten. Die Trauben zeigten sich von ihrer besten Seite: mit moderaten Erträgen, viel Aroma und einer optimalen Reife. Dank unseres engagierten Teams konnten wir von Anfang September bis zum 07. Oktober alle Weinberge ernten.

AUSBAU

Die Trauben des Weißburgunders werden eingemaischt und über mehrere Stunden stehen gelassen damit sie so viele Aromen wie möglich aufnehmen können bevor sie schonend gekeltert werden. Der Most vergärt danach spontan, mit den natürlichen Hefen aus Weinberg und Keller, in den über 100-Jahre alten Holzfässern zu Wein. Dort bleibt der Wein bis ins Frühjahr auf der Hefe liegen damit er einen eleganten und schmelzigen Charakter bekommt.

SENSORIK

In der Nase ein Duft von weißen Blüten und hellgelber Frucht wie Mirabelle und Weinbergspfirsich. Im Mund findet man Aromen von reifen Birnen und Mirabelle kombiniert mit feinem Burgunderschmelz und einer eleganten Säure.

