



2022

SONNENBERG WEISSBURGUNDER MAGNUM

Die Weinberge rundum Schweigen-Rechtenbach im ursprünglichen, steilen Kern der Lage sind geprägt vom gelben Kalkgestein und der intensiven Sonneneinstrahlung. Ein hoher Lösslehmanteil sorgt dafür, dass die Rebstöcke optimal mit Wasser versorgt werden. Ideale Voraussetzungen für unsere Weissburgunder.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Zarte Ankänge von gelben Früchten und floralen Noten. Feinste Kräuter. Schmelz im ständigen Wechselspiel mit einer raffinierten Säure.

Vinum Weinguide: 93/100 Punkte

Falstaff Weinguide: 95/100 Punkte

Eichelmann Weinguide: 91/100 Punkte

Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben

Meiningers Pinot Preis: 91/100 Punkte

Weinwissen: 17+/20 Punkte

Vinous: 92-94/100 Punkte

REBSORTEN

Weißburgunder

GESCHMACK

trocken

KLASSIFIKATION

VDP.Grosses Gewächs

LAGE

Sonnenberg/DE | Ausrichtung: Süden | Höhe: 260–280m ü. N. N. | Neigung: 30%

BODEN

Kalkgestein

LESE & AUSBAU

Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Ausbau im Barrique sowie Tonneau. Ohne jegliche Schönung

SENSORIK

Es duftet fein floral und kalkig aus dem Glas. Erst am Gaumen zeigt er dann seine Frucht, die ihn vom Chardonnay abhebt. Ein Hauch Honigmelone, etwas Birne und feinste Kräuter. Cremiger Schmelz, immer im Wechselspiel mit einer raffinierten Säure. Ein angenehm würzig-mineralischer Typus, der schon in seiner Jugend enorme Freude bereitet

ALKOHOLGEHALT

13,0 % vol

SÄURE

7,0 g/l

RESTZUCKER

1,0 g/l

ALLERGENE

Sulfite

