



Weinexpertise

2015

Weißer Burgunder "Klosterstück"

VDP.Gutswein
Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge

Viele Jahre sind die Weinberge direkt an der französischen Grenze im Besitz der Familie Becker. Der Weinberg „Wormberg“ neigt sich südwestlich zum elsässischen Weißenburg hin. Der Kalksteinboden ist mit einem lehm- und tonhaltigen Oberboden versehen. Die Reben haben ein Alter von 34 bis 40 Jahren und bringen einen sehr niedrigen Ertrag von ca. 25 hl pro Hektar. Bei unserem „Klosterstück“ handelt es sich um eine Auslese von den ältesten Reben. Es ist quasi das „Filetstück“ unseres Wormbergs.

Der Ausbau

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und nach zwei Tagen Maischestandzeit schonend entsaftet. Nach dem sanften Pressvorgang verlief die gezügelte Vergärung im 1.200-Liter-Holzfass. Mehr als acht Monate reifte der Wein auf seiner Feinhefe, um ein Höchstmaß an Komplexität zu erzielen. Nach schonendster Filtration wurde der Wein im Juli 2018 abgefüllt.

Der Wein

Goldgelbe Reflexe. In der Nase Duft von frischem Baguette, Ananas, reifen gelben Früchten und Feuerstein.
Am Gaumen saftig, stoffig mit zupackender Art und dezenten Toastnoten. Gute Struktur und Länge. Ein Wein mit viel Tiefe und bestem Lagerpotential.

| | |
|---------------------------|-------------|
| Vorhandener Alkohol:..... | 13,0 % Vol. |
| Säure:..... | 7,1 g/l |
| Restzucker:..... | 3,9 g/l |

